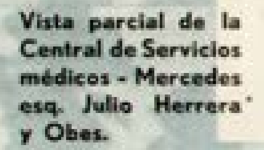
BANCO DE SEGURO
DEL ESTADO

Sus reservas en títulos
Deuda Pública y en pro
piedades urbanas y rurales
están radicadas en el paí
y al servicio del país



Gran Hotel "SALTO"





Vista parcial de la Central de Servicios médicos - Mercedes esq. Julio Herrera y Obes.



Parque Forestal "Joaquín Suárez" (Cerrillos). Un millón de árboles.

Almanaque del

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Publicación que edita anualmente el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO desde 1914 y con la que pretende suministrar un bagaje de conocimientos útiles al común de la gente y, de modo especial, a quienes desarrollan la riqueza agropecuaria de la República.

La publicación de las colaboraciones que incluye este Almanaque, no implica, necesariamente, que el Banco comparta los puntos de vista en ellas sustentados.

EDICION: 50.000 EJEMPLARES
DISTRIBUCION GRATUITA

MONTEVIDEO - URUGUAY
AÑO XLI
1954





NUESTRA PORTADA

Es reproducción de una fotografía tomada por el Artista Sr. Adolfo Armelino (hijo), en la estancia "Salsipuedes", propiedad de Faustino Quadros Sociedad Agropecuaria, sita en Estación "Pampas" (Dpto. de Tacuarembó).

Prestó su colaboración el domador Sr. Alfredo Alvez, del personal del establecimiento.

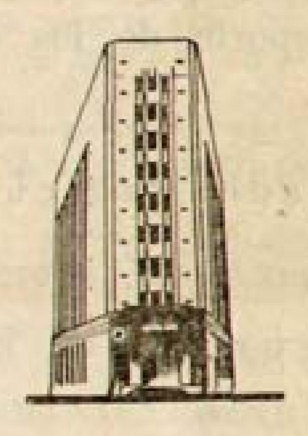
A todos ellos, el *reconocimiento* del Banco de Seguros del Estado.



BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

CREADO POR LEY Nº 3935, DE 27 DE DICIEMBRE DE 1911

Capital totamente integrado:	$	10:000.000.00
Reservas al 30/IX/953:	"	90:009.040.34
	$	100.009.040.34



Casa Central:

AVENIDA AGRACIADA Y MERCEDES

MONTEVIDEO - URUGUAY

Sucursales:

ARTIGAS, CANELONES, TRINIDAD, FLORIDA, MINAS, MALDONADO, PAYSANDU, ROCHA, FRAY BENTOS, RIVERA, SALTO, MERCEDES, TACUAREMBO, TREINTA Y TRES, DURAZNO

119 AGENCIAS GENERALES

196 AGENCIAS DE SEGUROS RURALES

$ 4.227.071.503.47

es el importe de los capitales asegurados por el Banco de Seguros del Estado durante el año 1952.

★

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

DIRECTORIO
En 1953

Presidente:

Dr. VICENTE BASAGOITI

Vicepresidente:

Sr. MARCOS BATLLE SANTOS

Vocales:

Dr. JULIO C. CANESSA
Sr. MARTIN EGUILUZ
Sr. LUIS KÖSTER

Secretario General Letrado:

Dr. HUMBERTO BOGGIANO

Secretario Letrado:

Dr. HECTOR J. CERRUTI AICARDI

ADMINISTRACION

Gerente General:

Sr. IGNACIO REYES MOLNE

Gerentes:

Sr. LUIS J. B. BADETTO
Sr. RAUL E. PARAVIS
Sr. DIEGO MARTINEZ VASQUEZ
Sr. ROGELIO NAGUIL

Actuario:

Agr. JOSE GABARAIN

Contador:

Cr. EUCLIDES COSTA

$ 156.242.948.81

es el importe abonado por concepto

de indemnizaciones por el

Banco de Seguros del Estado

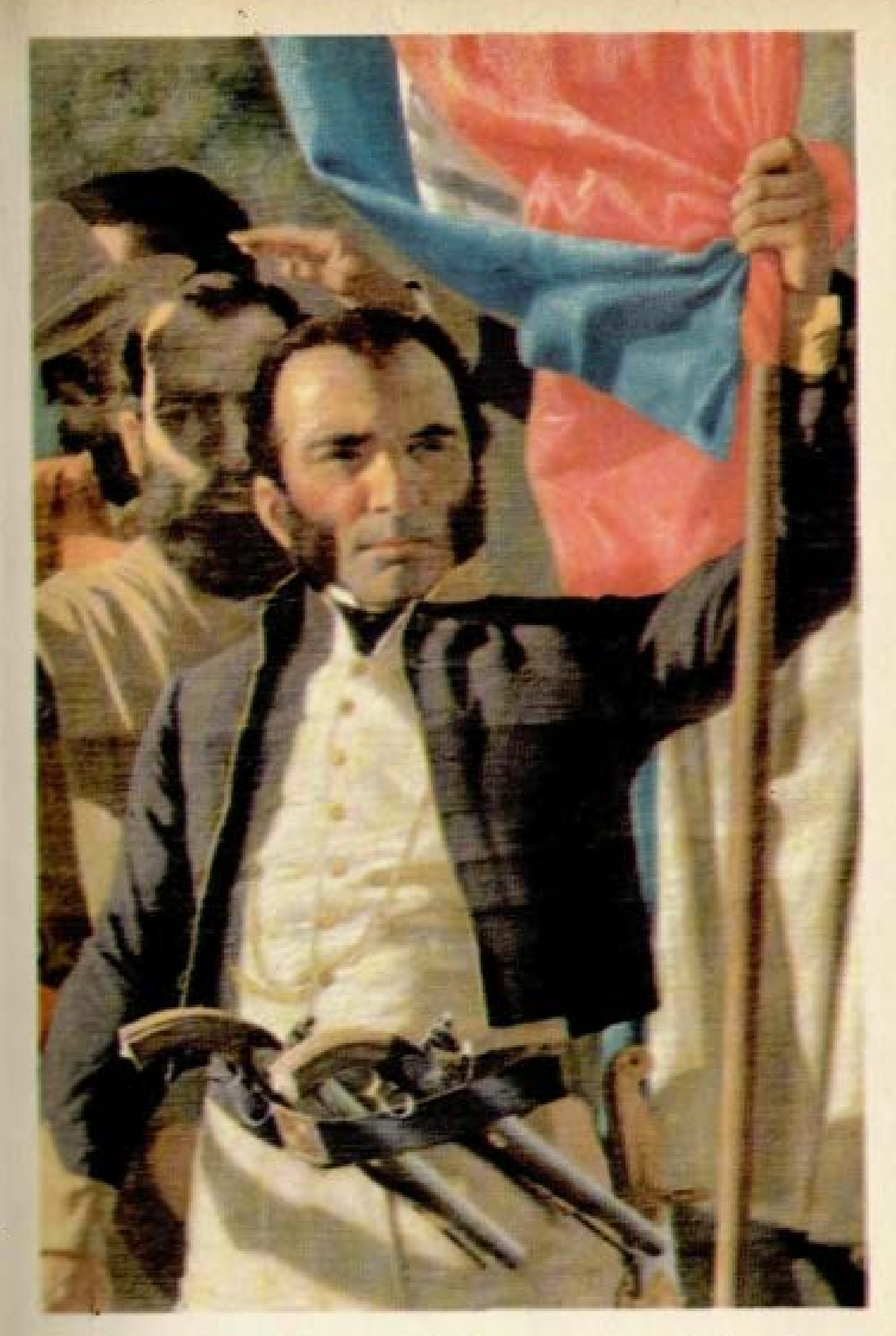
hasta el 31 de diciembre de 1952.

★

Adhesión Patriótica del Banco de Seguros del Estado

EL 22 de Octubre del año 1953 se conmemoró el centenario del fallecimiento del General Juan Antonio Lavalleja y el 13 de Enero de 1954 se conmemorará el del fallecimiento del General Fructuoso Rivera.

Como adhesión a los homenajes recordatorios, el Directorio del Banco de Seguros del Estado encomendó al General Julián Más de Ayala y al Coronel Oscar Antúnez de Olivera la descripción —desde el punto de vista militar— de las Batallas de Sarandí y Guayabos, respectivamente, consideradas como las acciones bélicas más brillantes de ambos libertadores. Decidió, además, destinar dos láminas del Almanaque a la reproducción de los óleos más característicos de dichos Generales.



Brigadier General Juan Antonio Lavalleja

22 de Octubre de 1853 - 22 de Octubre de 1953

Batalla de SARANDI

por el *GENERAL JULIAN MAS DE AYALA*

* * *

Durante el largo proceso de las luchas que sostuvo el pueblo oriental contra Portugal y el imperio del Brasil, para mantener primero y conseguir después el derecho a ser un pueblo libre, surgen dos períodos perfectamente definidos.

Al primero corresponde el desarrollo de las operaciones militares que se realizaron contra las fuerzas de invasión del general portugués Lecor.

Invasión poderosa y ocupación violenta; lucha desigual que se desarrolló entre los años 1816-20, durante la fase última del período artiguista y en el que la actuación de las fuerzas y pueblo orientales se caracterizó por una larga cadena de continuados desastres políticos y militares, ya fuesen éstos India Muerta, Santa Ana, San Borja, Ibirocay, Corumbé, Arapey, Catalán o Tacuarembó.

Un pueblo valiente, amante de la libertad, no mereció tanta desventura.

No analicemos las muchas causas que concurrieron para la repetición de tantos desastres, pero sí digamos sólo que gran parte de esos reveses militares se debió a la incapacidad de los comandos de las fuerzas orientales.

El otro periodo se inicia en el otoñal amanecer del 19 de abril de 1825 con el desembarco de Lavalleja *en la playa de la Agraciada, período* que finaliza con la total emancipación de nuestra patria el 4 de Octubre de 1828.

El 19 de abril fué la aurora radiante de un proceso histórico de realizaciones felices. Pocos días después de la aparición de Lavalleja en la Agraciada, en la mañana del 28, se efectuó el encuentro de Rivera con Lavalleja en la barra del arroyo Monzón con el Perdido. Encuentro trascendental y en el que Rivera figuró como prisionero de Lavalleja, y encuentro en el que el prisionero, después de una larga conferencia mantenida en pleno monte con su simulado captor, recobró la libertad ungido del máximo título de Jefe de la Insurrección y con más jerarquía que su compadre Lavalleja.

La conferencia indudablemente versó sobre el desarrollo de un plan, ya preparado y del que ambos tenían conocimiento. De Monzón los Jefes se retiraron con rumbos distintos, para levantar y exhortar a la lucha a las masas campesinas, porque había llegado para el pueblo oriental la tan ansiada hora de su redención.

Rivera y Lavalleja se retiraron de Monzón para llamar a las armas a su pueblo; estructurar y dar forma a las unidades militares que, rápidamente, se organizaron en el Durazno a las órdenes de Rivera y en el Pintado —inmediato a Florida— bajo la dirección de Lavalleja.

Durazno y Pintado fueron las bases iniciales sobre las que se efectuó la movilización y concentración de los primeros núcleos de voluntarios, los que inicialmente concurrie-

ron en una proporción aproximada al 50 por ciento de la población útil y capaz de empuñar las armas, siendo en su gran mayoría jóvenes de escasa edad y que por esa misma juventud no pudieron intervenir en las luchas del período artiguista, pero que, y como herederos de aquellos denodados varones que en número de más de 3.000 quedaron en los campos de batalla, tuvieron también como aquellos la misma fe, la misma dignidad y la misma energía para reclamar e imponer al fin el pleno goce de sus derechos y de una libertad que tanto amaron.

Durazno fué la principal base, y con el correr del tiempo y a breve plazo, fué el único y principal apoyo de las operaciones que realizaron las fuerzas orientales, y lo fué por su posición geográfica y por que los acontecimientos lo impusieron.

Las primeras fuerzas imperiales de importancia que aparecieron en el escenario nacional con intención de sofocar la rebelión del pueblo oriental, fueron las del prestigioso soldado riograndense, Coronel Bento Manuel Ribeiro, fuerza que llegando desde el Norte desembocó al Sur del Río Negro por el Paso del Palmar, pero estrechamente controlada por Rivera, se replegó sobre Mercedes para unirse al Gral. Abreu de guarnición en esa villa.

Poco después se movió Bento Manuel para sorprender y batir a Lavalleja, el que dirigía operaciones contra la guarnición enemiga que defendía a Colonia; pero Rivera atento, comprendiendo el deseo del Jefe enemigo, no se lo permitió, comprometiéndolo a la acción de El Aguila, donde el Jefe oriental con inteligentes acciones retardatrices de toda una tarde, obligó al brasileño a contramarchar combatiendo hasta Coquimbo, para retornar de inmediato a Mercedes con las manos vacías, pudiendo así Lavalleja regresar sin contratiempos al Pintado.

Volvió a abandonar Bento Manuel a Mercedes y en marchas cautelosas llegó a San José, desde donde y velozmente se dirigió a Montevideo, cruzando el río Santa Lucía por el paso de Juan Chazo, habiendo estado durante el desarrolo de esa marcha constantemente controlado por Rivera, él que en el arroyo de la Virgen se unió a Lavalleja, siguiendo desde allí hasta la base del Pintado donde se concentraron las fuerzas orientales, y donde, durante todo un día y una noche permaneció formado el ejército en orden de batalla, en guardia para la acción que parecía inminente; pero siendo difícil el triunfo para el Jefe brasileño por lo reducido de su contingente o porque no estaba dentro de sus planes la batalla en esas circunstancias, condiciones y lugar, la eludió, prefiriendo ir a conferenciar con Lecor en Montevideo, donde, además, entonó su fuerza reforzándola, la que alcanzó así un total de 1.400 hombres, perfectamente organizados, armados y equipados.

A los Jefes orientales no les interesó la batalla en ese momento y esto se deduce en razón de que pudiéndola provocar, no lo intentaron, quizás, porque una parte importante de sus fuerzas estaba integrada por jóvenes reclutas a los que aún no había sido posible instruir y organizar en forma adecuada. Una batalla era mucho para esos jóvenes a los que antes habría que foguear en otras acciones de menor importancia.

Es indudable que el General Lecor pretendió oponer el máximo de sus fuerzas a la explosión revolucionaria de los patriotas, para dar en esas condiciones una batalla con resultado favorable a sus intereses y a la causa del imperio, y esas fuerzas fueron los contigentes de Bento Manuel Ribeiro, el que en esos momen-

tos se encontraba estacionado al amparo de los muros de Montevideo; el regimiento de Dragones de Bento Gonzalvez da Silva, hermosa unidad militar fuerte de 600 hombres, que vigilaba la línea del río Yaguarón; y por último las fuerzas del General Abreu de guarnición en Mercedes, con el regimiento 3º de Caballería imperial, reforzado con dos regimientos de Caballería del Coronel Jardín, los que a marchas forzadas le llegarían desde Misiones.

En esa situación las fuerzas contendientes, fué que los Jefes orientales concibieron la idea de restar al enemigo sus medios de movilidad, lo que en realidad era una necesidad apremiante, resolviendo en consecuencia que Rivera incursionase sobre el Rincón de Haedo para apoderarse de los 8.000 caballos que el enemigo mantenía en esa región como reserva bajo la atenta vigilancia de Abreu.

En la realización de esa delicada empresa fué que conquistó Rivera, además de su éxito táctico sorpresivo de extraordinarias consecuencias inmediatas, un golpe estratégico de grandes proyecciones.

En Rincón fueron totalmente destrozados los dos regimientos de Caballería imperial del Coronel Jardín, fuerza que por esa razón no pudo intervenir en Sarandí conjuntamente con la de Abreu; o que, en el caso de que no hubiese intervenido en esa batalla, necesariamente que por su valor e importancia hubiese sometido a los Jefes orientales a multiplicar sus atenciones y preocupaciones.

Abreu quedó aislado en Mercedes, controlado por un escuadrón de Dragones a órdenes del Teniente Felipe Caballero.

Y llegó Sarandí: episodio trascendental de este período, el que en Misiones culmina esplendorosamente el proceso de luchas contra el imperio del Brasil.

Rincón, Sarandí y Misiones jalonan el proceso de luchas de este período histórico, mostrando el temple del carácter de un pueblo que quiso ser libre. Son reales y verdaderos triunfos nacionales, porque en su concepción y realización sólo intervinieron orientales.

En Sarandí se manifestó el talento militar de los Jefes patriotas, pudiéndose apreciar esto claramente en la conducción de las operaciones previas a la batalla y luego en la batalla misma; operaciones que se desarrollaron velozmente, en el correr de muy pocos meses, tiempo en el que el inteligente y valiente enemigo no pudo en ningún momento proceder con libertad, ni entorpecer el difícil desarrollo de la movilización, concentración y organización de los contingentes patriotas; siendo sometido en cambio a un perfecto control, ordenado desde el corazón del País, hacia donde afluyeron los informes de los distintos destacamentos de seguridad, ya actuasen éstos en Paysandú, Mercedes, Colonia, Montevideo, Maldonado, Yaguarón o Santa Ana, lugares donde se desempeñaron con claro concepto de su misión: Laguna, Zaenz, Manuel Oribe, Olivera, Ignacio Oribe y Benavídez, respectivamente. Todos estuvieron impecables en su función de vigilancia e información, lo que hizo posible al mando, el dominio de todas sus fuerzas y el conocimiento perfecto de las del enemigo. Además esos destacamentos de seguridad fueron núcleos sobre los que se agruparon los elementos patriotas en esas apartadas regiones.

Llegó el día de Sarandí para los patriotas; pero antes, éstos pudieron probar con éxito el filo de sus sables en el Perdido, en los Laureles,

Mercedes, El Aguila, Colonia, Montevideo o en la frontera del Cerro Largo.

Lecor, en conocimiento del desastre sufrido por Jardín en el Rincón de Haedo, *resolvió apurar el desarrollo* de nuevas operaciones militares, tendientes a apagar de un golpe con los bríos de la insurrección y al efecto dispuso la unión de las fuerzas que aún le quedaban disponibles y con ellas incursionar agresivamente sobre las bases de los patriotas de Durazno y Pintado, siendo esta la razón de por qué el Coronel Bento Manuel Ribeiro abandonase Montevideo el 30 de Octubre al frente de sus regimientos, controlado estrechamente por Manuel Oribe con su fuerza reforzada con un escuadrón de Dragones a órdenes de Bernabé Rivera.

Llegó el día de Sarandí, pero previamente, en Junio, la Asamblea de la Florida en su carácter de Autoridad Soberana, dispuso una reorganización necesaria en el mando de las fuerzas patriotas, dando a Lavalleja, el Jefe de los cruzados del 19 de Abril, la jerarquía de Capitán General de la provincia y General en Jefe del Ejército *oriental*, y el General Fructuoso Rivera pasó a ser la segunda autoridad militar con el cargo de Inspector General.

En Agosto, además, la Asamblea de la Florida se pronunció virilmente sobre el libre *destino de nuestro* pueblo, rompiendo definitivamente con el Brasil, declarando írritos, nulos y sin valor alguno los lazos que nos unieron al imperio; lazos impuestos con el poder de la fuerza y la violencia. Altivo gesto el de la Asamblea, pero que no tuvo más resonancia que el latir de los corazones de un pueblo que anhelaba ardientemente ser libre y soberano de su propio destino.

Bento Manuel Ribeiro, siguiendo el trazado de la *Cuchilla Grande*, alcanzó Minas y desde allí siguiendo siempre el mismo camino, se orientó hacia el Norte controlado siempre por Manuel Oribe.

El Jefe brasileño marchaba en procura de la incorporación del Coronel *Bento Gonzalvez da Silva*, el que con su regimiento de Caballería fuerte de 600 hombres había abandonado la línea del Yaguarón, progresando rápidamente hacia el Sur, controlado también por el Teniente Coronel Ignacio Oribe.

Manuel e Ignacio Oribe con sus respectivas fuerzas, cumplieron su misión de vigilancia e información en forma magistral; estuvieron impecables, con lo que permitieron al mando oriental vivir en permanente conocimiento de la situación, movimiento e intenciones del enemigo.

Rivera, en conocimiento de las actividades del enemigo, llegó a Sarandí el 6 de Octubre con la casi totalidad de su fuerza reunida, cubriéndose de inmediato hacia el Este con ligeras patrullas de seguridad que fueron instaladas sobre los pasos de los arroyos Tomás Cuadra y Maestre Campo, trasladándose después hasta La Cruz para conferenciar con Lavalleja, volviendo a Sarandí el día 7 para *ordenar la reunión* inmediata de aquellos elementos de su dependencia que habían quedado a retaguardia desde Mercedes a Colonia y al respecto escribió al valeroso Teniente Felipe Caballero diciéndole: "*Que él se encontraba* en Sarandí, Lavalleja en La Cruz y Bento Manuel en lo de Barragán sobre el arroyo Godoy, ayer 7 de Octubre, donde se le reunió Bentos Gonzalvez, asegurándose que vienen sobre el Durazno; por lo que se le ordenaba reunírsele con toda la gente a sus órdenes, dejando sobre Mercedes al Capitán Velez en observación de Abreu, debiendo marchar día y noche para reunírsele".

Una nueva comunicación de Ma-

nuel Oribe del día 9 a las 9 horas ratifica la anterior información, por lo que debe interpretarse que las fuerzas imperiales permanecieron dos días en lo de Barragán, tiempo distraído o perdido por alguna razón especialísima, como bien pudo haber sido la carencia de caballadas o la necesidad de informarse sobre la situación de las fuerzas orientales.

El día 11 a las 9 horas, Manuel Oribe informó que el enemigo avanzaba decididamente sobre Durazno, el que a esa hora habían alcanzado La Espina de la Cruz, paso del arroyo Timote.

La inquietud por poseer noticias del enemigo constantemente, era grande. Esa misma tarde Rivera escribió a Lavalleja diciéndole "que no poseía informes claros de donde estaban los Bentos", reprochándole en tono travieso: "que nada le dice de esta cambada".

En los días de estacionamiento en Sarandí, las fuerzas de Rivera continuaron realizando ejercicios de sable y lanza, maniobrando además con los caballos de reserva. El día 11 de tarde se ensillaron definitivamente los caballos de combate, sacándoseles los frenos hasta las 3 horas del siguiente día en que esta fuerza formó en orden de batalla, permaneciendo en esa actitud hasta el amanecer.

Bento Manuel Ribeiro se aproximaba en forma acelerada, siendo señalada su progresión por oficiales de las avanzadas, los que a esa altura trasmitían sus partes en forma verbal, y según Luis de la Torre, actor en la acción de Sarandí y sucesos que la precedieron, escribió que: "La co-
" lumna enemiga se dirigía hacia el
" paso del Durazno, según los par-
" tes repetidos del Teniente Coronel
" Oribe. En este concepto, en la no-
" che del 11 de Octubre, ordenó La-
" valleja a Oribe que se le reuniese
" esa misma noche, en el camino, lo
" que se verificó a las 11 de la no-
" che, habiendo emprendido su mar-
" cha Lavalleja desde La Cruz a las
" oraciones. Reunidas ambas fuerzas
" continuaron la marcha al Sarandí
" donde se hallaba acampado Rivera
" y a cuyo punto llegaron al amane-
" cer del día 12 de Octubre".

Durazno estaba guarnecido por un batallón de infantería de libertos a órdenes del Coronel Duarte, el que pensó en un primer momento evacuar ese punto, pero Rivera le ordenó que con su unidad militar se instalase defensivamente y así lo realizó el Coronel Duarte, porque Durazno en esas condiciones significaba un punto de apoyo importante para las fuerzas orientales, tanto en caso de triunfo como en el de un contraste en la batalla que se iba a librar.

Rivera saludó a Lavalleja a su llegada a Sarandí, presentándole a los jefes y oficiales que se habían distinguido en la acción del Rincón de Haedo, pero Lavalleja, nervioso por la grave responsabilidad del momento, abrevió la presentación, entrando de lleno a tomar las últimas y definitivas medidas y cada comando ordenó sus unidades en el dispositivo adoptado.

Del desarrollo de las distintas acciones e incidencias de la batalla se deduce con evidencia que Lavalleja planeó y ejecutó una interesante idea de maniobra, idea que consistió en realizar una acción defensiva con el bloque más débil del dispositivo, es decir con las fuerzas que comandó Zafriateguy, realizando al mismo tiempo un aferramiento o enérgica distracción frontal con el centro a órdenes de Oribe, mientras que con las más aguerridas fuerzas de Rivera, iría decididamente a la ofensiva procurando el envolvimiento por el choque y la maniobra, y así se desarrolló la batalla con alguna ligera variante.

La acción debió ejecutarse de contra golpe y en cuanto a los medios, sólo debía emplearse el arma blanca. La Caballería patriota no disparó un solo tiro, despreciando el fuego impreciso que el enemigo realizó con sus pistolas y mosquetones y la razón de esa conducta la explica el Teniente Brito del Pino, diciendo que muchos fueron los voluntarios que nunca habían tenido un arma de fuego en sus manos, siendo en cambio muy diestros en el manejo del sable y de la lanza. Los voluntarios no habían tenido oportunidad de ser iniciados en la difícil instrucción de tiro con las armas de la época y, además, era más seguro el efecto de un golpe de sable o de un lanzazo, que un disparo realizado a distancia y de a caballo. Los heridos por armas de fuego en filas patriotas fueron muy pocos.

A las 7 horas de la mañana aparecieron en las alturas de la inmediata cuchilla los primeros elementos de exploración brasileña, a los que poco después se le agregaron otros grupos mayores, indudablemente que allí se encontraba el mismo Bento Manuel Ribeiro con su Estado Mayor, para desde allí apreciar la situación, ver el dispositivo de las fuerzas patriotas y dictar sus órdenes, y fué, quizás con disgusto, que observó que los Generales Lavalleja y Rivera estaban unidos, porque el Jefe brasileño marchó velozmente desde lo de Barragán a Sarandí en la esperanza de que llegado a un punto intermedio entre Durazno y Pintado, tenía la posibilidad aún de encontrar a los jefes orientales separados, lo que le brindaría la oportunidad de batirlos en detalle, quitándole fuerza y prestigio a la insurrección: pero allí frente a él, estaban juntos sus viejos contendores de otras jornadas, los que le harían imposible un retroceso. En consecuencia, se decidió por la batalla.

Su decisión fué rápida; ordenó sus fuerzas y con veloz maniobra dirigió su esfuerzo principal sobre el franco más débil del dispositivo oriental, el de Zufriateguy, pero Lavalleja, atento, realizó una conversión con su fuerza, con lo que el dispositivo inicial quedó invertido y en la siguiente formación: A la izquierda Rivera con su regimiento de Dragones, el regimiento de Tiradores y las milicias de entre ríos Yí y Negro; al centro Manuel Oribe con su regimiento de Caballería, el regimiento de Dragones Libertadores de su hermano Ignacio y un escuadrón de Dragones Orientales a órdenes de Bernabé Rivera; la derecha a órdenes de Zufriateguy con el regimiento de Usares de Pérez y las milicias de Canelones, y a retaguardia y centro la fuerte reserva a las directas órdenes de Lavalleja, constituída por las milicias de Maldonado y San José, comandadas por Olivera y Quesada, respectivamente.

La acción dió comienzo a las 8 de la mañana, correspondiendo la iniciativa a las fuerzas imperiales, las que a pesar de la rectificación del frente realizada por Lavalleja, avanzaron decididamente al choque, precedido de un nutrido fuego realizádo sin precisión y sin ningún efecto de carácter material o moral para las fuerzas patriotas, las que recién entonces fueron lanzadas al contra ataque, sable en mano y carabina a la espalda.

Rivera contragolpeó enérgicamente a la derecha brasileña, desorganizándola, pero apoyada en tiempo por la reserva imperial, logró ordenarse en parte e insistir en su inicial ofensiva, pero contenidos, fueron nuevamente contraatacados violentamente por los veteranos escuadrones de Rivera, destrozándola y arrojándola definitivamente fuera del campo de la lucha.

Una fracción de la derecha brasi-

leña escapando a la acción de las fuerzas de Rivera, se replegó sobre su centro, siguiendo a éste en su ataque, brindándole de ese modo un apreciable e inesperado refuerzo, lo que comprometió seriamente al centro oriental donde los hermanos Oribe y Bernabé Rivera hicieron derroche de su prodigioso valor.

Lavalleja, atento al desarrollo de las distintas acciones del campo de batalla, comprendió que podía y debía *emplear su reserva en apoyo* de su centro y en impetuoso contraataque, hizo retroceder a las fuerzas imperiales hasta la pestaña del monte del arroyo Sarandí, con lo que Oribe pudo reorganizar sus escuadrones y continuar la lucha con los mismos bríos iniciales.

En la derecha, Zufriateguy contuvo y rechazó a la izquierda enemiga, ocupando luego en orden su primitiva posición.

Rivera, después de haber liquidado favorablemente el problema que le significó la derecha brasileña, continuó su acción envolvente hasta la reserva, a la que arrolló sin darle lugar a la más mínima reacción. Destruída la derecha y reserva de Bento Manuel y rechazado y desorganizado su centro por acciones simultáneas de Lavalleja y Rivera, la batalla de Sarandí estaba decidida favorablemente para los orientales.

El entonces Teniente Brito del Pino, que actuó como Ayudante de Rivera y que junto a él vió caer a dos jóvenes compañeros oficiales, dice en su diario, que su Jefe apreció claro el momento del triunfo, anunciándolo a sus subalternos para que rematasen la lucha con el mismo ardor inicial para acelerar indudablemente la fase final de la batalla, y que en la dispersión que se produjo de inmediato, el caballo del General tocaba con su hocico la grupa de los caballos de los que huían, reclamando a gritos la presencia de un jefe enemigo que resolviese la entrega de los que se retiraban, pretendiendo evitar de ese modo un mayor e inútil derramamiento de sangre.

A las 2 horas de la tarde, el ejército patriota, luchando contra los últimos focos de resistencia, había vadeado totalmente el arroyo Sarandí y allí terminó la batalla; debiendo continuarse con la debida explotación del éxito, tarea que le fué confiada al General Rivera, el que con su regimiento de Dragones, el regimiento de Tiradores, el regimiento de Dragones Libertadores y las milicias de Maldonado y las de entre ríos Yí y Negro, se dirigió en persecución de los enemigos que se retiraban de Sarandí.

A los diez kilómetros y con rumbo al paso de Polanco del Yí, marchaba en dos columnas y en orden el regimiento de Dragones del Río Pardo, comandado por el valiente Teniente Coronel Joaquín Antonio de Alencaster, al que además se le habían incorporado algunos núcleos de dispersos. Ante la presencia de Rivera, Alencaster intentó resistir, pero la superioridad de las fuerzas orientales y la actitud enérgica de su jefe que ordenó atacarlos, decidieron la rendición con la única y expresa condición de respetarles la vida.

La distracción de una larga hora perdida en la incidencia con Alencaster, permitió el alejamiento definitivo de Bento Manuel Ribeiro.

Al caer la tarde llegó Rivera al Paso de Polanco y notando la presencia de Bento Manuel del otro lado, le reprochó de viva voz la falta de lealtad para con sus ideas liberales, a lo que el jefe brasileño contestó que había jurado fidelidad a su emperador.

En el amanecer del día 13, cruzó Rivera a nado el río Yí con una

parte de sus fuerzas, enviando el resto sobre sus huellas, pero por el paso del Durazno por encontrarse el río muy crecido, prolongándose la persecución hasta la tarde del día 15 en el paso de Pereira del río Negro, donde el capitán Benavídez llegó con el informe de que los jefes brasileños con 200 hombres se habían internado en el Brasil.

Sarandí fué una batalla de caballerías, caracterizándose por la velocidad de los movimientos y la brevedad de la lucha, pero también por la violencia de las acciones.

Las fuerzas estuvieron equilibradas, formando en cada bando 2.000 hombres, los que se enfrentaron animados de excelente moral y con el firme deseo de vencer.

Sobre el valor de los comandos sólo elogios caben por sus elevadas condiciones y por su brillante historial que los acredita como las figuras militares de más prestigio.

La totalidad de los jefes y una buena parte de los oficiales orientales fueron experimentados soldados formados en los campos de batalla en el proceso del período artiguista. Fué una escuela de diez años largos de lucha en el escenario rioplatense.

Llegaron los orientales a la batalla con fe en el triunfo de su causa, triunfo que ya habían saboreado en acciones anteriores.

Triunfo que confirma el alto valor de los comandantes orientales los que en todo momento y circunstancia se mantuvieron estrechamente enlazados, aun actuando en las más apartadas regiones del País, lo que les hizo conocer en tiempo las fuerzas, los desplazamientos y hasta las intenciones del enemigo, haciendo posible ese enlace constante, la reunión previa de todas las fuerzas que debieron concurrir a la batalla, las que llegaron a la cita en forma impecable y en óptimas condiciones, sin entorpecimientos *ni* contrariedades de ninguna naturaleza al lugar que más les interesó.

Una fuerza de 2.000 valientes riograndenses fué destruída en Sarandí; fuerza integrada exclusivamente por riograndenses, de hombres provenientes de una provincia, la más sacrificada en esa larga y cruel lucha que para ellos no tenía razón ni popularidad; pueblo que poco después repudió gallardamente de la autoridad imperial, y precisamente las más grandes y principales figuras de ese movimiento fueron los vencidos de Sarandí: Bento Gonzalvez y Bento Manuel Ribeiro.

Las consecuencias del triunfo de Sarandí fueron de proyecciones extraordinarias, ya se consideren éstas dentro del campo militar o político.

Con Sarandí desapareció del escenario nacional todo vestigio de la autoridad imperial. Mercedes fué evacuada por Abreu y en las plazas de Montevideo y Colonia la autoridad de Lecor quedó limitada a la reducida circunscripción de sus muros.

Las fuerzas patriotas vieron en poco tiempo duplicados sus efectivos: más de 4.000 orientales empuñaron las armas, constituyendo un peligro que preocupó seriamente al desguarnecido estado de Río Grande del Sur.

En Buenos Aires y demás ciudades argentinas, el pueblo se pronunció abiertamente por nuestra justa causa, festejando alborozado los triunfos de Rincón y Sarandí y la Convención Nacional Constituyente aceptó el pronunciamiento de la Asamblea de la Florida y ello fué la participación en la guerra contra el Brasil.

Del resultado de la batalla, Lavalleja hizo redactar varios partes dirigidos a los distintos cabildos y autoridades del País, los que si bien difieren en su forma, no lo son en su contenido y al respecto sólo transcribo el dirigido a don Pedro Trápani,

delegado del gobierno oriental en Buenos Aires; parte del que suprimo el encabezamiento.

"Los orientales acaban de dar al "mundo un testimonio indudable "del precio en que estiman su li-"bertad.

"Dos mil soldados escogidos de "caballería brasilera comandados por "el Coronel Bento Manuel, han si-"do completamente derrotados en el "día de ayer en la costa del Sarandí, por igual fuerza de estos va-"lientes patriotas que tuve el honor "de mandar.

"Aquella División tan orgullosa "como su Jefe, tuvo la audacia de "*presentarse en campo descubierto*, "ignorando, sin duda, la bravura del "ejército que insultaban.

"Vernos y encontrarnos fué obra "del momento. En una y otra línea "no precedió otra maniobra que la "carga: y ella fué ciertamente la "más formidable que pueda imagi-"narse. Los enemigos dieron la suya "a vivo fuego, el cual despreciaron "los míos y a sable en mano y cara-"bina a la espalda, según mis órde-"nes, encontraron, arrollaron y sa-"blearon, persiguiéndolos más de "dos leguas hasta ponerlos en la fu-"ga y dispersión más completa, sien-"do el resultado quedar en el cam-"po de batalla, de la fuerza enemi-"ga, *más de cuatrocientos muertos*, "cuatrocientos setenta prisioneros de "tropa y cincuenta y dos oficiales, "sin contar los heridos que aun se "están recogiendo y dispersos que ya "se han encontrado y tomado en "diferentes parte; más de dos mil "armas de todas clases, diez cajones "de municiones y todas sus caba-"lladas.

"Nuestra pérdida ha consistido "en un oficial muerto, trece de la "misma clase heridos, treinta solda-"dos muertos y sesenta heridos. Los "Sres. jefes, oficiales y tropa, son "*muy dignos* del *renombre de va-*"*lientes*. El bravo y benemérito Bri-"gadier Inspector, después de haber-"se desempeñado con la mayor biza-"rría en el todo de la acción, corre "sobre una fuerza pequeña que ha "escapado del filo de nuestras es-"padas.

"En primera ocasión detallaré cir-"cunstanciadamente esta memorable "acción, pues ahora mis muchas aten-"ciones no me lo permiten.

"El Sargento Mayor encargado del "Detalle de este Ejército y conductor "de éste, informará a Ud. de los "otros pormenores que apetezca ins-"truirse.

"Dios Gue. a Ud. Ms. As.

"Cuartel General en el Durazno, "Octubre 13 de 1825.

"Jn. Anto. Lavalleja

"*(Señor don Pedro Trápani, comi-*"*sionado del Gobierno Oriental)*".


Oriental
APRENDA A DEFENDER SU LIBERTAD
Inscríbase en los cursos para
OFICIALES DE RESERVA
Centro General de Instrucción para Oficiales de Reserva
DANTE 2020



Brigadier General Fructuoso Rivera

13 de Enero de 1854 - 13 de Enero de 1954

Campaña y Batalla de GUAYABOS

Por el Coronel OSCAR ANTUNEZ DE OLIVERA

Esta campaña corresponde a la lucha iniciada entre Artigas y Buenos Aires, en defensa de sus principios de: Independencia de España, República, Federalismo, Democracia, sintetizada en el respeto a la libre determinación de los pueblos; principios que traen como consecuencia el rechazo de los diputados Orientales a la Asamblea General Constituyente, reunida en 1813, en Buenos Aires, con la finalidad de redactar la Constitución que organizaría el Gran Estado de las Provincias Unidas del Río de la Plata.

Como resultado del rechazo de los diputados y del fracaso a todo avenimiento en el cual se reconocieran los derechos del pueblo oriental, Artigas resolvió abandonar el sitio de Montevideo, lo cual trajo como consecuencia el decreto del Director Posadas, de fecha 11 de febrero de 1814, por el que se le declara traidor, se le quita su grado militar y se pone a precio su cabeza.

La lucha se va a iniciar. Artigas la afrontará, no sólo en defensa de la independencia y de la autonomía de su provincia, sino también de aquellos que lo van a proclamar su protector.

Operaciones militares.

La retirada de Artigas del sitio trajo como consecuencia que el gobierno de Buenos Aires pusiese en acción medidas militares para terminar con la rebeldía oriental, empleando, al efecto, las fuerzas que estaban apostadas en Corrientes, Entre Ríos y, aún Santa Fe antes de iniciado el Segundo Sitio, lo cual indica que estaba dentro de los planes del gobierno porteño, la idea de terminar con la potencialidad militar de la Banda Oriental, a fin de imponer más tarde su criterio político.

Artigas va a tomar sus medidas militares no sólo contra cualquier intento portugués, sino principalmente para hacer frente a la grave situación que le creaba la ruptura con Buenos Aires.

Abandonado el sitio, Artigas se dirigió hacia el Norte. Reunió sus fuerzas en Belén, a fin de hacer frente a los acontecimientos que pudieran producirse en Corrientes; dejó en el Sur a Rivera para impedir el aprovisionamiento de ganados y caballos a Rondeau; destacando sobre la costa del Uruguay a Otorgués con Andrés Latorre, a fin de detener cualquier ofensiva de Entre Ríos o apoyar a sus partidarios.

El gobierno de Buenos Aires destacó de inmediato al coronel prusiano Barón de Holemberg, para que, en unión con las fuerzas de Corrientes, al mando de Pérez Planes y las de Entre Ríos, que las comandaba Hilarión de la Quintana, procurasen la destrucción de Artigas.

Las instrucciones impartidas a Holemberg le indicaban comunicarse con Rondeau, debiendo obedecer las órdenes que este Jefe le impartiera. Se le asignaba como misión

más importante, el apoderarse de la persona de Artigas y destruir sus fuerzas, ordenándole ofrecer premios a los que le abandonaran y seis mil pesos a quien lo entregase vivo o muerto.

Si lograba apoderarse de Artigas u *Otorgués debería hacerles fusilar* a las pocas horas, pudiendo proceder en la misma forma con los otros jefes, si lo creyera conveniente.

No entraremos al detalle de estas primeras operaciones, ya que *ello* nos alejaría del tema fundamental, lo que haría demasiado extenso el trabajo; pero sí diremos que las esperanzas del gobierno de Buenos Aires se vieron completamente defraudadas, tanto en Entre Ríos, como en Corrientes, pues Artigas actuando con rapidez, destruyó aquellos planes de exterminio del gobierno de Buenos Aires, y que las tropas orientales al mando de Otorgués, invadieron Entre Ríos, destruyendo en el Paso de Gualeguay, las tropas de Hilarión de la Quintana.

Por su parte, Holemberg, desde Paraná marchó hacia el Arroyo de la China, *hoy Concepción del Uruguay*, en busca de la incorporación de de la Quintana, pero, era tarde. En camino se encontró con los dispersos en Gualeguay. Continuó igual *su marcha*, y *frente* al *vacío que* encontró y a la hostilidad de los vecinos, retrocedió hacia Paraná. Ya toda retirada era imposible, pues la milicia de Entre Ríos con la cual *pensaban contar, estaba con* la *causa* de Artigas. Su Jefe, Hereñú, había ocupado Paraná y marchó al encuentro de Holemberg, quien ahora, con su retirada cortada y sabiendo que *muy pronto sería alcanzado por* las fuerzas de Otorgués, comprendió claramente que su situación era crítica, lo cual se vería prontamente confirmado, pues el 22 de febrero *de 1814, fué atacado por Hereñú a* orillas del arroyo Espinillo, viéndose el jefe prusiano, pese a su heroica resistencia, obligado a capitular.

En Corrientes tampoco serían favorables los acontecimientos a las fuerzas directoriales, pues Pérez-Planes, aislado de *Holemberg*, y perseguido por el jefe artiguista Blás Basualdo, fué alcanzado y batido en paso de la Cruz del río Aguapey, por las fuerzas orientales en combinación con las fuerzas paraguayas del Capitán Matiauda.

En esta forma se destruyó todas las fuerzas que respondían a Buenos Aires, en Corrientes y Entre Ríos, donde ya era clara la influencia artiguista, eliminando el peligro de *una invasión prevista contra* Artigas.

Veremos ahora cómo se van a desarrollar las operaciones en la Banda Oriental. En Junio de 1814, capitularon *las fuerzas* españolas de Montevideo, recogiendo las glorias del triunfo el General Alvear, quien poco antes había relevado a Rondeau.

El jefe oriental, Otorgués, de acuerdo con *lo* convenido poco antes con Alvear, le exigió la entrega de la plaza, pero desconfiando que aquel no cumpliera lo convenido, entró en tratativas con los españoles prisioneros, lo que motivó el ataque de Alvear, que se llevó a cabo en Las Piedras, obligando a Otorgués a retirarse a Canelones, donde se le incorporó Rivera, marchando ambos hacia el Santa *Lucía*.

Alvear se detuvo en Canelones, buscando desde *allí un acercamiento* con Artigas, obteniendo que el Directorio dictara un decreto que anulara el de Febrero de 1814, que le declaraba traidor y del cual ya nos *hemos ocupado*.

Alvear se retiró luego a Buenos Aires, (quedando Soler en Montevideo) donde trazó un plan militar contra Artigas, y a fin de cumplirlo *desembarcó en Colonia con* 1.300 hombres; luego se dirigió al Colla

(actual Ciudad de Rosario), ordenándole a *Soler que se le incorporara*, lo cual se realizó en Porongos, concentrando luego todas sus fuerzas en *Paso de los Toros*, desde donde va a iniciar sus operaciones contra Artigas.

El caudillo oriental contaba con las fuerzas de Lavalleja, sobre el Solís Grande, con las de Rivera en Paso del Cuello del Río Santa Lucía y con las de Otorgués, situadas en el valle de Marmarajá.

Alvear envió una columna de fuerzas, al mando de Hortiguera, contra Artigas que se encontraba en Salsipuedes, replegándose a Arerunguá.

Otra columna, al mando del propio Alvear, se dirigió hacia el Sur, situándose en el Paso de la Calera del *Río* Santa *Lucía*.

Una tercera columna, al mando de Dorrego, tenía como misión atacar a Otorgués, consiguiendo sorprenderlo y derrotarlo en Marmarajá, persiguiéndole y obligándole a internarse en el Brasil.

La situación se iba volviendo crítica para el caudillo oriental, pues además de la derrota de Marmarajá, en Corrientes, Perugorría traicionaba la causa artiguista: las fuerzas que respondían al Directorio, se habían apoderado de Entre Ríos y casi todo el territorio de la Banda Oriental se encontraba dominado por las fuerzas de Alvear y Dorrego.

Los primeros días de Octubre señalan uno de los momentos más críticos para la causa de la Independencia y el *Federalismo*.

Artigas, frente a tan crítica situación, trata de reunir todas sus fuerzas hacia el Norte, en Arerunguá.

Sólo rápidas y enérgicas medidas pueden salvar al caudillo oriental; éstas no se dejan esperar y es así que Rivera, desplegando gran actividad, atacará y aniquilará completamente a una división de caballería argentina, en el paraje conocido por la *Azotea de Diego González*, próximo a la actual estación Molles, en el Departamento de Durazno.

Con esta victoria de *Rivera*, de nuevo fracasarían, como habían fracasado en la Mesopotamia, las esperanzas del Directorio, de terminar con la resistencia oriental y de las provincias que respondían a Artigas.

Pese a sus reiterados fracasos, el gobierno de Buenos Aires insiste en su idea de proseguir en posesión de la Banda Oriental y destruir sus fuerzas. Con tal efecto Dorrego asumirá el mando de los ejércitos: Soler es nombrado Intendente Gobernador de Montevideo, retirándose Alvear a Buenos Aires.

Preocupado y desorientado el Directorio ante faz favorable a Artigas que tomaban los acontecimientos, se dispone una vez más a destruirlo, impartiendo las órdenes pertinentes a Soler, al mismo tiempo que toma medidas en la otra margen del Uruguay, para actuar contra los partidarios de Artigas.

En cumplimiento de estas órdenes se va a iniciar la última campaña contra Artigas, que terminará con la brillante victoria de Rivera en Guayabos.

Soler parte de Montevideo, estableciendo su cuartel general en el paso de la Calera del Río Santa Lucía, mientras Dorrego, que se había replegado a Durazno, marcha hacia el *Río Negro, el 26 de Noviembre* de 1814, con la intención de sorprender a Rivera, que se encontraba en la desembocadura del Arroyo Tres Arboles. Pero el jefe oriental, advertido a tiempo, se retira, no sin ofrecer resistencia en *los* Arroyos Tres Arboles y, principalmente, en los gajos del Salsipuedes y continuando su retirada alcanza la misma noche el Queguay, sin que el jefe argentino pueda darle alcance, viéndose, por el contrario, obligado a de-

tenerse debido al cansancio experimentado por sus fuerzas.

Dorrego no había podido cumplir su propósito de destruir a Rivera. Es así que inició su repliegue hacia Mercedes, por temor a las milicias patriotas, tanto de Mercedes, como de Paysandú, comandadas por Gadea y Paredes, respectivamente, pidiendo desde aquel punto refuerzos a Entre Ríos, no sólo para hacer frente a las partidas patriotas, sino también para atacar el Cuartel General de Artigas en Arerunguá, a donde no se atreve a dirigirse por no considerarse con fuerzas suficientes.

Rivera, por su parte, no va a permitir el repliegue cómodo de Dorrego, sino que, por el contrario, aprovechando los refuerzos que Artigas le ha enviado, se convierte de inmediato de perseguido en perseguidor; se dirige rápidamente tras de Dorrego, encontrándose ya el 4 de Diciembre a veinte kilómetros de Mercedes. El jefe argentino no espera el choque. Se dirige a Soriano con la esperanza de poder reunir allí sus fuerzas, pero la celeridad de Rivera, que el mismo día 4 ya había ocupado el paso del Bizcocho, hace a Dorrego cambiar de intenciones, prosiguiendo su marcha hacia San Salvador. La proximidad de las fuerzas orientales trae como consecuencia el comienzo de encuentros entre fuerzas de ambos ejércitos que no impiden que el jefe porteño continúe su marcha con la intención de encerrarse tras los muros de Colonia, lo cual lo conseguirá el 6 de Diciembre, luego de sostener un ataque patriota sobre el Arroyo de las Vacas.

Rivera, luego de cumplida esta primera hazaña, durante la cual no sólo evitó oportunamente ser alcanzado y batido por Dorrego, sino que, reforzado, se lanzó rápida y decididamente en su persecución, consiguiendo, aunque no el triunfo material, una clara superioridad moral, lo cual le permitió mirar con optimismo el futuro. Se replegó primero a las Víboras y San Salvador y más tarde hacia el Cuartel General de Arerunguá.

Los sucesivos fracasos no hacen, sin embargo, desistir al Gobierno de Buenos Aires, de su pretensión de someter a la Provincia Oriental; insiste por el contrario, en la prosecución de la guerra y le prescribe a Soler realizarla con más actividad, atacando, para destruirlas a las divisiones orientales más fuertes, y prometiendo reforzar a Dorrego con la División de Valdenegro, que atravesaría el Uruguay a fin de atacar por la retaguardia a las fuerzas orientales, en combinación con Soler.

De nuevo se verán frustradas las ilusiones, pero esta vez será para siempre. Soler no titubeará en trazarse el plan, que le podría proporcionar la ansiada victoria, plan que consistía en concentrar sus divisiones sobre el Río Negro, al mismo tiempo que cubriría sus comunicaciones con Montevideo, con la división Carranza, que se situaría sobre el Santa Lucía.

Dorrego, reforzado con fuerzas de Buenos Aires, recibe la misión más importante: la de dirigirse hacia el centro de operaciones de Artigas y destruir la concentración de sus fuerzas, que se estaba efectuando sobre Arerunguá.

Soler se dirigirá a Río Negro para mantener las comunicaciones de Dorrego y protegerlo, si fuera preciso, al mismo tiempo que dirigiría las operaciones de Hortiguera, quien se hallaba situado en Porongos.

Artigas, por su parte, no permanece inactivo. Enterado del peligro que se avecina, dispone la concentración de sus fuerzas hacia Lunarejo; ordena a Bauzá dirigirse hacia

el Arapey y a Rivera hacia las puntas del Arerunguá, buscando la incorporación con sus fuerzas pues tenía la intención de atacar a Dorrego antes de que pudiera reunirse con Soler.

Las primeras operaciones comienzan con éxito favorable a los orientales, pues la derrota de la División Carranza, situada, como lo hemos señalado, en Santa Lucía, le obliga a replegarse sobre Canelones, lo cual llevó a Soler a retroceder sobre Montevideo. En estas condiciones, Dorrego *quedará a merced de las* fuerzas orientales; deberá batirse solo y será completamente derrotado.

Dorrego parte de Colonia, en pro*cura de las fuerzas orientales; se* dirige al Paso de Vera, encontrándose con resistencia tanto en el Paso de Yapeyú, como en el de Vera, encaminándose luego al potrero del Queguay, donde en vano esperará refuerzos de Hortiguera, desde Porongos y de Entre Ríos.

Del Queguay se dirigió a Arerunguá, aunque con la idea de que los refuerzos allí se le incorporaran los de Entre Ríos, que principalmente vendrían por Salto.

El 10 de Enero de 1815, a las 11 de la mañana, llegó Dorrego a unos 3 kilómetros del paso de Guayabos, sobre el arroyo del mismo nombre y seguro de que aún se encontraba lejos del enemigo y que nada hacía prever un próximo combate, ordenó a sus fuerzas desensillar a fin de darles descanso.

Muy poco tiempo, duró, sin embargo, esa tranquilidad, pues una de sus descubiertas lanzadas sobre el paso de Guayabos le informa de la presencia de una fuerza enemiga sobre la *margen izquierda* del arroyo.

El propio Dorrego marcha a su reconocimiento, al mismo tiempo que *ordena a sus fuerzas ensillar;* rechaza a la fuerza defensora del paso; lo atraviesa, pero, allí a 300 metros, está el ejército patriota formado en batalla, pronto para la lucha. Su jefe, el Coronel Fructuoso Rivera, cuenta con un efectivo de 1.000 hombres. 800 son los de Dorrego.

De inmediato ambos bandos se aprestan a la lucha, según el siguiente dispositivo:

Patriota: Un centro formado en alas, con los caballos de la brida y una pieza de artillería de a dos protegida por 60 u 80 infantes.

Dos alas o costados, formados en batalla; *el izquierdo se apoyaba en* unas zanjas, teniendo a su frente un corral.

Argentino: Costado derecho: Granaderos a caballo.

Centro: Nº 3, una pieza de artillería y Granaderos de Infantería.

Costado izquierdo: los Dragones.

Reserva: 50 hombres.

Además una guardia en el Paso.

Desarrollo de las acciones. Luego de tomado por una guerrilla de Dorrego, no sin fuertes pérdidas, en el corral de piedra, en la izquierda patriota, ordena el jefe argentino el avance en toda la línea. Rompe el fuego el cañón de los patriotas y en cuanto al de Dorrego, se inutilizó al primer disparo. Los argentinos, llegan a unos 150 metros de las líneas orientales; éstas rompen el fuego de fusilería y los argentinos le responden de igual manera. En estas circunstancias, un sargento y 60 europeos del Nº 3 y un sargento y 20 hombres de los granaderos de Infantería se pasan a las filas patriotas.

Dorrego ordena a sus cuerpos de *Caballería, cargar;* lo mismo hacen los orientales; los cuerpos argenti*nos son rechazados* por la caballería oriental y pese a los esfuerzos de Dorrego, no consigue llevarlos de nuevo a la carga.

La *infantería argentina a su vez,* cargada y sin apoyo de la caballe-

ría, huye a protegerse al amparo de aquella arma, refugiándose muchos infantes de todos los cuerpos en el Paso de Guayabos.

Cuando las tropas de Dorrego dieron vuelta, los patriotas se mezclaron en sus filas y, a *lanza* y *sable*, produjeron el pánico en aquellos; también por el claro que dejaron los pasados, penetró un trozo de caballería y, pese a la intervención de la reserva, produjo un grave estrago en la infantería argentina.

Después de grandes esfuerzos consiguió Dorrego detener a sus tropas y reunir a los dispersos: muchos *inutilizaban sus armas para no volver a combatir*. Tal era el pánico sembrado en las filas argentinas por la *Caballería Oriental*.

Los orientales ocupan sus posiciones iniciales y se establece por ambos bandos fuertes guerrillas.

Dorrego municionó a sus tropas y trató de tomar la ofensiva; pero fué imposible, dado el estado moral de sus fuerzas, resolviendo entonces retirarse en dirección a Sandú a fin de reunirse a los refuerzos que había pedido.

Su retirada pensó efectuarla en la noche, seguro de que si sus fuerzas fueran cargadas en aquel momento se pondrían en fuga; con aquel fin ordenó al Nº 3 y Granaderos de Infantería ocupar las picadas y Paso de Guayabos mientras que los dragones y Granaderos a Caballo trataban de contener al enemigo.

El ejército patriota inició a las 7 de la tarde, el ataque a los pasos y picadas por medio de un vivo fuego de fusil y poniendo en acción su cañón y un esmeril; antes de oscurecer las picadas fueron forzadas y, aunque Dorrego tenía sus fuerzas formadas en batalla en las alturas, aquellas no ofrecieron resistencia; sus hombres se desbandaban ante la aparición de los orientales; ni aún pudo organizarlas una legua más atrás, pues los soldados no podían ser contenidos y hasta hacían fuego contra los que trataban de contenerlos.

Cuando fueron forzadas las picadas, Dorrego ordenó que cada cuerpo desprendiera fuerzas para detener a los patriotas, pero aquéllas, a la simple aparición de éstos se replegaron llenas de pánico sin poder ser contenidas y, desde este momento, el resto del ejército argentino que aún se replegaba al trote, presa del pánico, lo efectuó a todo correr llevando por delante a los propios oficiales; llegó a tal punto el terror sembrado por los jinetes orientales, que el propio Dorrego confiesa que sólo la algazara del enemigo bastaba para *que los soldados dispararan sin que* pudieran contenerlos ni las espadas de los oficiales, y presenció el caso de que *cinco soldados patriotas* corrían y acuchillaban a más de sesenta sin que ni siquiera intentaran defenderse.

El ejército oriental persiguió durante 10 kilómetros al ejército argentino; Dorrego esa noche y al día siguiente, consiguió reunir a 400 hombres a la altura del Potrero del Queguay de donde se dirigió al Sandú.

Con esta victoria podía ya considerarse destrozado el Ejército Argentino. Gracias a esta batalla decisiva de Guayabos, Rivera lograba un hecho glorioso, cuyas consecuencias militares y políticas, serían trascendentales en nuestra historia y en la del Río de la Plata.

Fuera de la actuación destacada de las fuerzas artiguistas en la campaña de Guayabos, es también sobresaliente el papel desempeñado por las patrullas de jinetes y partidas de Charrúas, los cuales, colocándose sobre la retaguardia de Dorrego, lo aislaron completamente tanto de Soler como de Hortiguera, dejándolo

a merced de un *enemigo* que, en esta situación, era superior.

Consecuencias militares

Con la victoria de Guayabos, el ejército Argentino en la Provincia Oriental no se encontraría ya en condiciones de hacer frente a las fuerzas orientales, y así lo reconoce plenamente Soler, al resolver replegarse sobre Montevideo, *por temor* a la repercusión que aquel hecho de armas pudiera tener entre los amigos de Artigas en la ciudad. Previendo que el Jefe Oriental no quisiera hacer la paz, sería preciso abandonar la plaza para lo cual faltaban barcos y en la necesidad de sostener un sitio no contaría con los *víveres necesarios para la subsistencia del pueblo y guarnición.*

La gravedad de la situación militar es evidente y el 6 de febrero, llega a Montevideo Nicolás Herrera —Secretario de Estado argentino, en carácter de delegado del Director Supremo, Alvear, que había ocupado dicho cargo, precisamente el 10 de enero, día de la batalla de Guayabos— encargado de una importante misión. A Herrera quedarían subordinadas las autoridades tanto civiles como militares de la Provincia.

El 11 de febrero la vanguardia artiguista, comandada por Otorgués, se encuentra en Castro. Su avanzada al mando del Cap. de Dragones de la Libertad, José Llupes, había entrado en Canelones el día *anterior*. Se envían comisionados ante Artigas, Pablo Pérez y Luis de la Rosa Brito, procurando llegar a un acuerdo. No se les permite llegar más allá del Canelón Grande, donde deben esperar la resolución del caudillo oriental al Oficio remitido por Herrera.

Por su parte Soler, el día 16 de febrero, se hace cargo del mando político y militar, que había delegado a Ignacio Alvarez al salir a campaña, para asumir la dirección de la guerra, y con fecha 21 se dirige al Cabildo, a fin de que éste, en previsión de que por el estado de las negociaciones con los Jefes Orientales debe soportar el asedio, procediera a introducir víveres a la plaza, lo cual debería hacerlo sin demora, dado *lo crítico de las circunstancias.*

Como se puede apreciar, Soler reconoce la gravedad de la *situación* y Artigas, seguro por su parte de la superioridad militar obtenida, después de Guayabos, contesta a Nicolás Herrera, imponiendo como condición previa: *antes de entrar en la transacción propuesta por el Gobierno Supremo, la evacuación de la Plaza de Montevideo y Entre Ríos.* Herrera acepta esta condición y comunica al Cabildo, que se retirarán las tropas al primer viento y que, como debe reasumir el mando, tome todas las medidas que crea conveniente para *la seguridad interior y orden* en la entrega de la plaza.

Y el mismo Herrera en comunicación al Cabildo, de fecha también 24 de febrero, encarga a éste del mando político y militar del pueblo, para que, asegurado el orden interno, haga su entrega al Ejército Patriota.

Esta resolución de Herrera contrariando sus deseos de permanecer ocupando la plaza en busca de una capitulación honrosa, es consecuencia de la situación creada, tanto en el *ejército porteño, como en* la población: aquel tiende a su disolución por deserciones continuas, mientras que la población apoya estos hechos, creando así una situación crítica, que obligó a Herrera a abandonar, con el resto del Ejército Argentino, la Plaza de Montevideo.

El Cabildo, con fecha 25, nombra

diputados para felicitar al Jefe de la Vanguardia Artiguista, por el resultado alcanzado y pedirle auxilio; éste, por su parte, agradece al Cabildo y manifiesta que es su deber *proteger con sus armas, las libres determinaciones de los pueblos*, pero declina hacerse cargo del Gobierno.

El 27 de febrero, 200 hombres de Otorgués, puestos a disposición del Cabildo y al mando del Cap. José Llupes, entran en Montevideo, mientras *el Jefe artiguista permanece* en extramuros con el resto de su División.

El 17 de marzo, Otorgués comunica al Cabildo, que por haber recibido orden del Señor General en Jefe, Don José Artigas, entrará en la plaza con toda la División a su mando, y con fecha 25 del mismo mes, dispone que al día siguiente, 26, sea enarbolada en la Fortaleza la bandera tricolor.

En esta forma ha llegado a su máxima culminación la victoria obtenida por Rivera en Guayabos; la Provincia Oriental ha obtenido su primera independencia: *la Independencia Política.*

Pero su repercusión militar no solamente se va a hacer sentir en la Banda Oriental; aquella influenciará inmediatamente en las otras provincias argentinas y es así como Artigas, desde su cuartel del Paraná, comunicará al Cabildo, con fecha 25 de marzo, que el día 24 la guarnición de Santa Fe se había rendido a discreción, lo cual unido a propuestas hechas por Alvear para transigir en las diferencias políticas, hacen pensar a Artigas que "llegará el día grande de nuestra seguridad y felicidad".

También en Córdoba, el Jefe Directorial, *Francisco Antonio de* Ocampo, por disposición de Artigas de fecha 24 de marzo, se ve obligado a entregar el gobierno y la tropa a su mando, al pueblo de Córdoba; éste, por su parte, agradece al Jefe Oriental su protección y en uso de ella, elige como Jefe al Cnel. José Xavier Díaz.

Con la caída de Alvear, el 18 de abril de 1815, Artigas da término a su campaña, lo cual con fecha 25 de abril, comunica al Cabildo de Montevideo, haciéndole saber que ha repasado el Paraná y ordenado lo mismo a las tropas que había hecho avanzar desde la ribera occidental.

La victoria de Rivera en Guayabos ha tenido su repercusión en las Provincias Argentinas; con el triunfo de las armas que en ellas responden a Artigas, como consecuencia lógica, se impondrán también sus ideas políticas.

Consecuencias Políticas

Si importantes fueron las consecuencias militares de Guayabos, que deshicieron el poder militar argentino en la Banda Oriental, y dieron predominio a Artigas en las Provincias de Entre Ríos, Corrientes, Santa Fe y Córdoba, al mismo tiempo que fuerzas de su Ejército amenazaron a la propia Capital, Buenos Aires. El ejército destinado a contenerlo, minado por las ideas federalistas de Artigas, se subleva con Alvarez Thomas, en Fontezuelas, el 15 de abril, viéndose obligado Alvear a capitular y embarcarse en una fragata inglesa para Río de Janeiro. No menos importantes y aún mayores son sus resultados políticos, pues Guayabos no solamente da la Independencia Política a la Provincia Oriental y a las de Entre Ríos, Corrientes, Santa Fe y Córdoba, sino que el propio pueblo de Buenos Aires, *conocida la sublevación de Fontezuelas*, se levanta y en manifestación acude a la casa del Gobernador Intendente Cnel. Estanislao Soler, para que en su repre-

sentación presentara ante el Cabildo la petición de que éste asumiera la situación y tomase la providencias oportunas para evitar los males que amenazaban a la Capital.

El resultado es que Alvear, depuesto del *cargo de Director*, debe renunciar también al mando del ejército y suspender su marcha iniciada ya contra Buenos Aires.

Después de Fontezuelas, Buenos *Aires*, por medio de *sus electores*, designa Director a Rondeau, que se encontraba al frente del Ejército del Perú. Pero en esta elección, dice la circular del 21, que ha inspirado al *regocijo público*, "*responde de la buena fe que ha presidido al acto, más solemne, público y libre que desde el principio de nuestra regeneración política, se ha celebrado*" y agregaba: "*sin embargo los ciudadanos de Buenos Aires no estarán tranquilos ni podrán alegrarse de su obra hasta tanto sus hermanos de los demás pueblos, ratifiquen espontánça* y *generosamente una elección que si fuera posible no hubieran hecho jamás sin su concurso*". Es decir, la idea de Artigas, de que todas las provincias debían ser colocadas en un mismo plano de derechos y que el pueblo sería el director de sus destinos, se abría camino y Buenos Aires empezaba a considerar a las demás provincias como sus iguales.

La personalidad de Artigas se destaca *netamente en este momento*. El Cabildo de Buenos Aires, con fecha 18 de abril, le comunica la caída de Alvear; él contesta felicitándolo por haber recobrado su libertad y, le *dice*, *tomará* las *providencias para* repasar el Paraná, es *decir*, que considera terminada su campaña militar y sus aspiraciones políticas cumplidas. También felicita a Soler, celebrando la *terminación* de la *guerra*.

El Cabildo de Montevideo y Otorgués, en nombre de la Provincia Oriental, asimismo felicitan al Cabildo y pueblo de Buenos Aires; otro tanto hace Santa Fe y reconoce que merced al auxilio del digno Jefe de los Orientales, se libró del gobierno opresor y recobró la libertad.

En Guayabos *se inicia la etapa* decisiva hacia la implantación en forma definitiva de la concepción política federalista, idea genuina de Artigas y como lo expresara el Dr. *Emilio Ravignani*: "la *gran crisis* de 1815 vigoriza la acción federalista en el litoral y lo que en un principio parecía un simple levantamiento, a medida que transcurre el proceso va *convirtiéndose en una aspiración* que configura una verdadera doctrina política nacional" y más adelante agrega: "la acción política artiguista orienta y determina la estructura *institucional* de la *nacionalidad* argentina. Artigas engendró el federalismo que después se extenderá en todo el litoral". "La postura artiguista trasciende a otras provincias argentinas y la propia *lucha* entablada entre el gobierno central y las provincias litorales, del sistema hidrográfico del Plata, patentiza hasta dónde es exacta la creencia de la repercusión nacional *de este fenómeno* histórico. Mas al tiempo debe señalarse otro aspecto de capital importancia: el autonomismo, a medida que va desarrollándose, robustece la independencia política *de* la nación. Sin duda alguna puede afirmarse la existencia de una acción política y militar a la par que paralela concurrente" y prosigue: "Artigas y *los federalistas*, aseguraron frente al monarquismo reaccionario tildado de traidor, la República y la Federación".

Consideraciones finales.

La victoria de Guayabos alcanzada por Rivera, no es más que la consecuencia de la excelente conducción

que dió el Jefe oriental, a las operaciones militares que habían confiado a su capacidad, en un momento difícil *para el pueblo oriental*.

Si bien esta batalla constituye el primer gran triunfo de Rivera, ya hechos anteriores venían perfilando a este Jefe como uno de los mejores *con que contaba Artigas*.

En efecto: la personalidad militar de Rivera, que se incorpora desde los primeros momentos a la revolución, cuando apenas contaba 25 años, *comienza ya en el primer sitio*, durante el cual Artigas le confiere el grado de Capitán; luego soporta junto a su jefe y a su pueblo todas las penurias del Exodo.

Con motivo del conflicto entre Artigas y Sarratea, *es* Rivera el Jefe elegido por el caudillo oriental para hostilizarlo y obligarlo a ceder a las pretensiones de los orientales.

Concurre al *segundo sitio* ya comandando un Regimiento, el Nº 3, y luego cuando Artigas debe retirarse, es también Rivera el elegido para quedar en la retaguardia e impedir la llegada de ganados y caballadas a Rondeau.

Producida la caída de Montevideo y habiendo dirigido Alvear sus operaciones contra Otorgués, es Rivera, también, *quien* acude *con rapidez*, se interpone entre su compañero y Alvear y salva la situación.

Producida la sorpresa y derrota de Otorgués en Marmarajá y emprendiendo las operaciones de Hortiguera contra Artigas en Salsipuedes, es también Rivera quien acude rápidamente desde Tres Arboles, se lanza decididamente sobre una división de *caballería argentina* y la destroza completamente en la Azotea de Diego González; salvando, con esta victoria, el serio peligro que se cernía sobre las fuerzas orientales, levantando la *moral* del *ejército*, obligando al repliegue general de los argentinos hacia el Sur, desorientando con su rápida actividad al enemigo y produciendo preocupación al gobierno de Buenos Aires, que había creído *fácil someter a la Provincia* Oriental.

Luego vendrá el episodio final de la campaña de 1815. Todas las fuerzas disponibles en la Provincia Oriental, reforzadas con medios de la otra banda, serán puestas en acción *para aniquilar a Artigas*. A Dorrego se le encarga la parte principal; éste elige como primera presa a Rivera, se lanza sobre él, que con fuerzas muy inferiores está en Tres Arboles, pero el Jefe Oriental está alerta, salta a *caballo* y se aleja hacia *donde está* Artigas, *sin que* Dorrego pueda darle alcance. Reforzado vuela al encuentro del Jefe argentino que se repliega, lo persigue, lo acosa y ya combatiéndolo lo obliga a encerrarse en la Colonia.

De nuevo se insiste en destruir las *fuerzas* de Artigas, *para* quedarse con su provincia y destruir los principios de Independencia y Federalismo, defendidos por el Caudillo Oriental.

Otra vez Dorrego se encarga de la *tarea*. Artigas *llama a todos sus* contingentes a reunírsele en el Norte. La situación es grave; el Jefe argentino no pierde tiempo: su meta es Arerunguá, pero debe pasar por el Paso de Guayabos. Cree la *tarea fácil* y llega hasta sus proximidades; pero, del otro lado, se encontrará con los orientales y Rivera. Su derrota será completa, aniquiladora: el Jefe Oriental *obtiene así su primera* gran victoria, sólo alcanzada por los grandes capitanes; nada queda de aquel ejército cuyos restos con su Jefe no se detendrán, hasta la otra margen del Uruguay.

La *provincia se* ha *salvado*, gracias a la espada victoriosa de Rivera. El Directorio renuncia a sus preten-

siones de subyugarla. Su Independencia ha sido alcanzada.

Pero, el triunfo de *Guayabos* no es sólo para la Provincia Oriental; ella se ha levantado en armas para combatir la tiranía, para hacer respetar "la libre determinación de los pueblos", para defender y afianzar la idea Federal. La victoria de Rivera va a permitir cumplir estos propósitos; las fuerzas orientales victoriosas llevarán sus armas para ayudar a las provincias hermanas a obtener su libertad, sus lanzas ya han traspasado *el Paraná*, marchan sobre Buenos Aires, pero el ejército porteño que viene a su encuentro, se subleva antes; el Directorio renuncia; el Federalismo ha triunfado.

La época feliz para los pueblos del Plata parece que ha llegado; se inicia el período de organización de la Provincia Oriental. Rivera ocupará ya dentro de ella un lugar destacado. Artigas distingue y premia a su Capitán de Guayabos. Cuando el elegido antes no ha sido digno de la confianza que en él depositara el Jefe de los Orientales, es a Rivera a quien confía el Comando Militar de Montevideo y Rivera no defraudó al Protector de los Pueblos Libres.

La invasión portuguesa, venganza del gobierno de Buenos Aires por no haber triunfado en Guayabos, abrirá un nuevo capítulo en la vida del Coronel Rivera.

LO INEFABLE

Yo muero extrañamente... No me mata la Vida,
No me mata la Muerte, no me mata el Amor;
Muero de un pensamiento mudo como una herida...
¿No habéis sentido nunca el extraño dolor

De un pensamiento inmenso que se arraiga en la vida
Devorando alma y carne, y no alcanza a dar flor?
¿Nunca llevásteis dentro una estrella dormida
Que os abrasaba enteros y no daba un fulgor?...

Cumbre de los Martirios!... llevar eternamente,
Desgarradora y árida, la trágica simiente
Clavada en las entrañas como un diente feroz! ..

Pero arrancarla un día en una flor que abriera
Milagrosa, inviolable!... Ah, más grande no fuera
Tener entre las manos la cabeza de Dios!

Delmira Agustini.



ENERO

Deriva del latín "januarius" mes consagrado a Jano, uno de los principales dioses romanos, divinidad de la paz y de la guerra, representado por una cabeza con dos rostros.



CALENDARIO AGRO - PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Termina la trilla del trigo en el Sur. En los arrozales, mantener el nivel de agua a 0.15 ms. en el cultivo y librarlo de malezas. Levantar los rastrojos.

Forrajeras. — Los maizales sembrados temprano, empiezan a florecer, pudiéndose dar verde o ensilado, si son destinados a forraje, debiendo aporcarse y carpirse, los reservados para granos. En la zona Sur se está en tiempo de sembrar maíz cuarentón para verdeo. Dar el segundo corte a la alfalfa en floración. Preparar tierra para siembra de Otoño de alfalfa.

Industriales. — Continúa la cosecha de lino en plena intensidad. Aporcar los cultivos de maní florecidos. Realizar operaciones de capado y desbrotado en los tabacales, empezando la cosecha de los más adelantados. Carpir los cultivos de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Las indicaciones de este mes son aplicables a los de Diciembre y Febrero. Vigilar cuidadosamente las haciendas para combatir las "bicheras". Cuerear diariamente los animales muertos. En las zonas de garrapata, bañar en las horas de fresco.

Ovinos. — Cuidar que las majadas tengan sombra, verde y agua. Bañar contra la sarna (2do. o 3er. baños) trabajando siempre con la fresca. Vigilar y cuidar las "bicheras". Comenzar el destete y la separación por sexos.

Equinos. — Retirar los padrillos para evitar nacimientos en Verano. Alimentar adecuadamente los caballos de trabajo.

Suinos. — Retirar los padrillos del servicio. Llevar los lechones a los rastrojos y reforzar la alimentación con 150 a 200 gramos de maíz por cabeza, agregando, si es posible, un poco de suero de leche, carnarina, etc.

FRUTICULTURA

Pueden realizarse injertos de yema en ciruelos, perales, manzanos, durazneros. Cosecha de: Duraznos, var. Mami Ross, Melilla, Rey del Monte, Elberta; Ciruelos, var. Golden Japan, Santa Rosa, Burbank, Duarte; Perales, var. Favorita de Claps y a fines de mes Williams bon Chrettien. Terminar la cosecha de naranjas de Verano, iniciada en Noviembre.

Viticultura. — Proseguir con pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrado.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento: acelga, espinaca, maíz dulce, nabo, pepinos, perejil, porotos, zanahoria, zapallitos. En almácigo: albahaca, apio, bróculi, cebolla (colorada y blanca), coliflor, lechuga, puerro, repollo, tomate.

AVICULTURA

Mantener en buenas condiciones de higiene las distintas instalaciones. Recoger los huevos 2 veces por día. Seleccionar y separar los reproductores entre los pollos de cuatro a cinco meses de edad; los restantes se preparan adecuadamente para la venta.

CUNICULTURA

Blanquear las jaulas, higienizándolas. En la segunda quincena, destetar los conejitos nacidos en la primera semana de Noviembre y volver las hembras al macho. Reemplazar los conejos después de 5 o 6 pariciones. Castrar los conejitos de más de 15 días a 2 meses de edad. Suministrar verde bien oreado, especialmente a las hembras, colocándolo en comederos especiales y no arrojándolo al piso.

APICULTURA

Suprimir las piqueras. Evitar la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 veces por semana, colocando panales si es necesario.

JARDINERIA

El riego debe realizarse en las primeras horas de la mañana, o después de la puesta del sol; nunca debe regarse el jardín durante las hora de fuerte sol.

Durante este mes, muchos rosales siguen floreciendo: deben cortarse aquellas ramas que no tengan botones, a fin de conservar la forma de las plantas. Es oportuno remover *la tierra alrededor* de cada rosal, y agregarle un poco de estiércol de caballo, a fin de que la planta recupere fuerzas y pueda volver a florecer al terminar el verano o en otoño.

Los canteros *preparados* para la siembra de semillas, deben *ser* abonados con el siguiente fertilizante por metro cuadrado

60 gramos de nitrato de soda (salitre)
30 " de sulfato de potasa
150 gramos escorias de Thomas
20 " superfosfatos de cal triple.

Se esparce la mezcla, se pasa el rastrillo y se riega con agua común, a razón de 20 litros por metro cuadrado.

Al día siguiente, se pasa el rastrillo, y con una tablita o regla, se retira a un costado la tierra que se va a emplear para tapar la semilla y se procede a la siembra.

De los canteros y caminos deben eliminarse los yuyos con cierta frecuencia, para evitar que florezcan y semillen.

De las plantas de bulbo que hubieren florecido y empiecen a marchitarse, se arrancarán los bulbos, los cuales se limpiarán de tierra y se guardarán en lugar seco y oscuro.

Puede plantar al *aire libre bulbos* de amaryllis, azafrán, dalias, gladiolos, azucenas.

RECETARIO DE COCINA

DULCE DE DURAZNOS

2 kgrs. duraznos maduros.
Azúcar, el mismo peso.

Se quita la piel a los duraznos y se dejan en un tazón, cubiertos con el mismo peso de azúcar, de un día para otro.

Se ponen en una olla o cacerola a cocinar a fuego lento.

Cuando el almíbar esté espeso y los duraznos *tomen un tinte dorado ya están* a punto.

CHAUCHAS A LA CREMA

1 kilo de chauchas.
1 1/2 taza aceite.
2 cucharadas de manteca o grasa de cerdo.
2 cucharadas de *harina.*
2 yemas huevo.
3 dientes de ajo.
8 rebanadas pan.
1 taza del agua en que hirvieron.
1 taza de caldo.
6 huevos duros.
Sal, pimienta, nuez moscada.

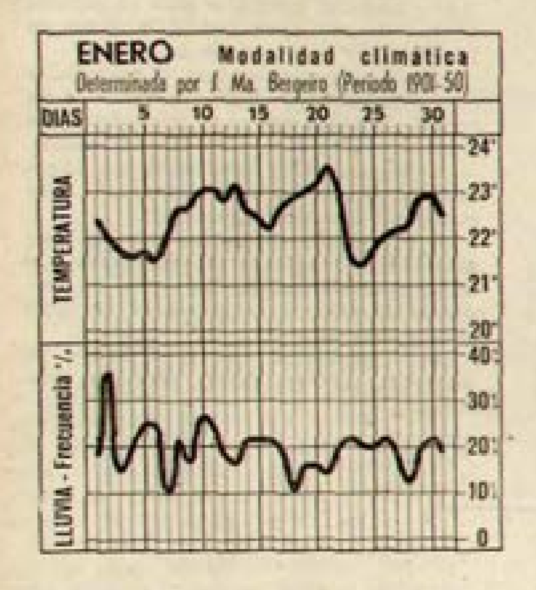
Se despuntan las chauchas y se les saca la fibra del costado. Se parten al medio y se ponen a cocinar en abundante agua caliente con una cucharadita de sal.

Una vez cocinadas se escurren y se saltan en aceite hirviendo en el que se han dorado los ajos. Aparte se hace una crema de la *siguiente manera: ponga en* una cacerola al fuego la manteca o grasa de cerdo junto con la harina. Cuando se ha unido bien *se* le agrega la taza de agua en que hirvieron las chauchas y una taza de caldo. Se condimenta con sal, pimienta y nuez moscada; por último las 2 yemas de huevo. Mezcle a esto las chauchas ya saltadas. Coloque *en* una *fuente* donde se han colocado unas rebanadas de pan frito. Se adorna la fuente colocando sobre las chauchas, huevos duros partidos a la mitad. Procure que quede bien presentada.

ENERO

Durante el curso de este mes, — entre el comienzo y su final, — la duración del día se reduce 37 minutos.

Duración del día: el 1°, 14 h. 27; el 31, 13 h. 50. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 56 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

En comienzo: por el día 5; entre el 9 al 11 posible más de un día; alrededor del 15; dentro del período 23 al 25; por el 29 al 30.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Refrescando entre el 2 al 5; ascenso sucesivo luego. Decrecimiento por mediados de mes; elevación por el 18 al 20. Descenso pronunciado alrededor del 23 al 25, para iniciarse posteriormente en suba.

Posibles fechas de vientos impetuosos. — Por el 5 al 7 y entre el 22 al 25.

José María Bergeiro.

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE ENERO

La particularidad meteorológica más destacable —para la zona Sur del País— respecto a la lluvia, ocurrió en el año 1953; en que se registró el record secular —nunca igualado en ningún mes del año— alcanzando a 500 litros por metro cuadrado. Siempre, en los primeros días de este mes, es ocasión propicia para deleitarse en la observación nocturna del curioso fenómeno astronómico denominado *estrellas fugaces*. Sólo en parte de este mes, será visible el planeta VENUS antes de la salida del Sol; pues luego, de acuerdo a nuestras indicaciones adelantadas en el Almanaque del año pasado, hasta el mes de Noviembre lucirá como estrella vespertina, con creciente brillo durante todo el año.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	*Días medibles*	*Media*	*Máxima media*	*Mínima media*	*Máxima absoluta*	*Mínima absoluta*
1952	4.2	4	23.9	30.3	17.8	39.7	10.8
1951	108.2	6	23.2	29.0	18.0	36.0	12.1
1950	4.2	3	21.5	28.0	16.2	38.4	10.5
1949	36.8	8	23.2	29.2	17.2	37.0	10.0

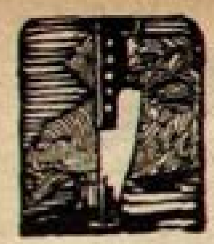
ENERO

1.er MES 31 DIAS

BANDERA NACIONAL
(Enarbolamiento de la Bandera en Canelones)
1.º DE ENERO DE 1828

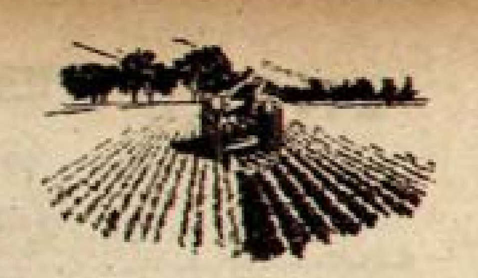


FECHAS	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALE	PUESTA	FASE	HORA	
1 V.	5.35	20.02			AÑO NUEVO.
2 S.	5.36	20.03			
3 D.	5.36	20.03			
4 L.	5.37	20.03	N. ●	23.21	
5 M.	5.38	20.03			
6 M.	5.38	20.03			DIA DE LOS NIÑOS.
7 J.	5.39	20.03			
8 V.	5.40	20.03			
9 S.	5.41	20.03			
10 D.	5.42	20.03			
11 L.	5.43	20.03	C. ☾	21.22	
12 M.	5.44	20.03			
13 M.	5.45	20.02			
14 J.	5.47	20.02			
15 V.	5.48	20.02			
16 S.	5.49	20.01			
17 D.	5.50	20.01			
18 L.	5.51	20.01	LL. ○	23.37	
19 M.	5.52	20.00			
20 M.	5.53	20.00			
21 J.	5.53	19.59			
22 V.	5.54	19.59			
23 S.	5.55	19.59			
24 D.	5.56	19.58			
25 L.	5.57	19.58			
26 M.	5.58	19.57			
27 M.	5.59	19.56	M. ☽	0.28	
28 J.	6.00	19.55			
29 V.	6.01	19.54			
30 S.	6.03	19.53			
31 D.	6.04	19.53			



FEBRERO

Deriva del latín "februarius". En Roma, mes de los sacrificios expiatorios para apaciguar, antes que comenzara el nuevo año, la cólera de los dioses. Era el último mes del año romano.



CALENDARIO AGRO - PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Levantar los rastros de las cosechas tardías. Combatir el abrojo grande antes de florecer y quemar las plantas que se arranquen. El maíz larga la "muñeca" o empieza a madurar, según la época de *siembra.*

Forrajeras. — Empieza la siembra de avena forrajera. Continúan los cortes de alfalfa, cuando florece. Los maizales con choclo ya maduro, pueden ser ensilados.

Industriales. — Los cultivos tempranos de girasol empiezan a florecer: deben mantenerse limpios y carpidos. Continúa la cosecha de tabaco. Empiezan a abrir los primeros capullos de algodón, debiéndose terminar las carpidas.

GANADERIA

Bovinos. — Seguir las orientaciones del mes anterior. Los toros deben ser retirados del servicio y llevados a buenos potreros sin vacas para que se repongan. No mover *el ganado en las horas de calor. Seguir* vigilando y cuidando las "bicheras".

Ovinos. — Se empieza a encarnerar las majadas para la parición de Agosto. Repuntar las majadas por la tardecita para que los carneros se mezclen bien y vigilar su *trabajo. Retirar por algunos días* los carneros que den muestras de cansancio y cuidarlos de la "manquera". Apartar las ovejas de refugo, antes de encarnerar, en horas de la mañana o de tardecita.

Equinos. — Los mismos trabajos del mes anterior.

Suinos. — Combatir el piojo. Cuidar las madres que estén en avanzado estado de gestación. Vigilar la alimentación, a base de verde y suplemento de maíz (choclo). Separar los lechones que no respondan a las *características de la raza.*

FRUTICULTURA

Continúa la cosecha de Duraznos, var. Elberta, Pavía Elberta, Giallo Tosi; Ciruelos, var. Geant o Reina Claudia, Presidente; Perales, Var. Williams bon Chrettien, Packans Triumph; Manzanas, var. Winter Banana y Reineta del Canadá, a fines de mes. Se pueden efectuar injertos a ojo dormido.

Viticultura. — Proseguir los tratamientos como el mes anterior.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: *acelga, espinaca,* nabo, perejil, porotos (para chauchas verdes), tomillo, zanahoria. Siembras de almácigo de: albahaca, apio, arveja, bróculi, cebolla colorada y blanca, coliflor, lechuga, puerro, repollo.

Se inicia la cosecha de papas sembradas en Primavera.

AVICULTURA

Remitir al mercado las gallinas próximas a terminar el segundo año de postura, pues empezarán a mudar a fines de mes o principios de Marzo. Igualmente, vender las gallinas que empiezan a mudar, índice de mala postura. Prosiguen los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Como el mes anterior.

APICULTURA

Destruir el exceso de zánganos que tengan las colmenas. Todo enjambre que salga en *este mes, será* vuelto a la colmena.

FEBRERO

JARDINERIA

Proseguir con los riegos. Se abren los surcos para la plantación de bulbos, y en el fondo de los mismos, por metro lineal, es conveniente aplicar la siguiente mezcla fertilizante:

40 grs. de nitrato de soda (salitre)
50 " de escorias de Thomas;
10 " de superfosfatos de cal triple.
20 " de sulfato de potasa.

Se mezcla el fertilizante con la tierra y se plantan los bulbos. Además de los indicados en el mes anterior, se plantan bulbos de anémonas, azucenas, begonias, fresias, lirios, jacintos, junquillos, narcisos, peonias, ranúnculos, marimoñas, vara de San José, etc.

Durante este mes y el de marzo, deben injertarse los rosales, utilizándose el sistema de escudete o de yema dormida. Para realizar este injerto, se quita una yema con corteza en forma de escudo alargado, de una rama de un año de la variedad de rosa que se quiere reproducir. En el patrón, se hace un corte en forma de T, y levantando la corteza del corte, se introduce el escudete debajo de la corteza, atando con rafia, y se espera que el injerto suelde. Cuando el brote del injerto, en Primavera, tenga varios centímetros, se corta el patrón, dejándole un trozo encima, que nos servirá para atar el brote.

RECETARIO DE COCINA

JARDINERA DE CARNE

1 1/2 kilo de carne (lomo, rueda o chorizo).
Aceite.
3 dientes de ajo.
1 ramito perejil, orégano y tomillo, sal, nuez moscada.
2 cucharones de caldo o agua caliente.
1 copita vino seco.
1/4 kilo papas, 1/4 kilo arvejas.
8 alcauciles.
3 zanahorias.

Elegida la carne se pone a dorar en el aceite hirviendo, donde se han dorado ya los ajos.

Una vez dorada la carne se le agrega el caldo o agua caliente, el ramito de perejil, orégano y tomillo y un poquito de nuez moscada.

Se le echa sal a gusto y el vino. Se tapa bien y se deja cocinar a fuego lento.

Aparte se hierven, si es posible, por separado, las verduras ya indicadas. Una vez cocinadas y escurridas se ponen por unos minutos en el jugo de la carne, procurando no mezclarlas.

Coloque la carne en una fuente y las verduras en grupos alrededor. Cubra la carne con el jugo.

ZAPALLITOS RELLENOS A LA ITALIANA

1 docena zapallitos de regular tamaño.
1 pan remojado en leche.
1 cucharada perejil picado.
4 cucharadas queso rallado.
4 huevos.
1 taza de aceite.
1 cucharón caldo.
Sal, pimienta, nuez moscada.

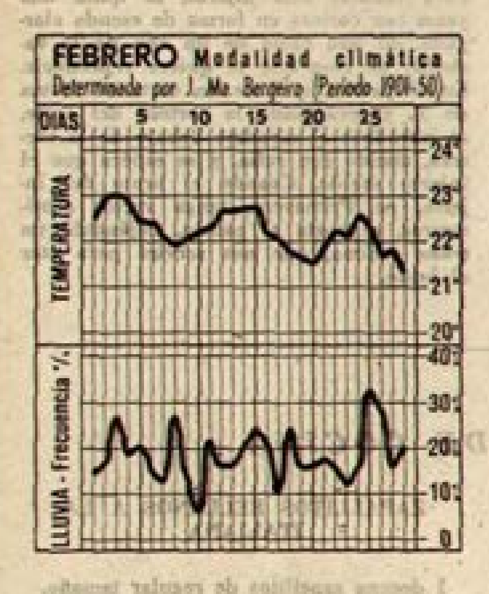
Se lavan los zapallitos y se ponen a cocinar en agua fría con sal, teniendo cuidado que no se cocinen demasiado. Luego se les quita una tapita por donde se sacan las semillas y parte de la pulpa, y se van colocando boca abajo para que escurran.

Aparte se separa la pulpa de la semilla y se machaca bien. Se echa en un tazón junto con el pan bien exprimido y deshecho, el perejil, el queso, los huevos y 2 cucharadas de aceite. Se condimenta con sal, pimienta y nuez moscada. Con esto se rellena uno a uno y se van colocando en la asadera, donde se echó el resto del aceite. Cuando empiezan a dorarse se le agrega el caldo. Pueden servirse también fríos.

FEBRERO

Durante el curso de este mes, — entre el comienzo y su final, — la duración del día se reduce 55 minutos.

Duración del día: el 1º, 13 h. 48; el 28, 12 h. 53. Por concepto de ambos *crepúsculos, se prolonga la luminosidad* 53 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

En los primeros días; en proximidad del 8; alrededor del 11; entre el 16 al 18; dudoso por el 21; más de un caso dentro del período 24 al 26.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Descenso por el 5 al 8; elevación alrededor del 11 al 15; luego decrecimiento con alternativas, hasta proximidad del 20. Posteriormente ascensos intercalados.

JOSÉ MARÍA BERGEIRO.

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE FEBRERO

Comparte con Enero, las temperaturas medias más elevadas del Verano; ocurriendo que en un 43 % de los casos, la media mensual ha sido igual o superior a la de Enero. El caso más notable ocurrió en el año 1917, en que la media mensual fué de 25º1 representando el record, nunca registrado en Enero. *Se han registrado en este mes, intensas granizadas; correspondiendo* destacar —entre muchos casos— los pedriscos de los años 1928 y 1932, que produjeron sensibles pérdidas.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	*Días medibles*	*Media*	*Máxima media*	*Mínima media*	*Máxima absoluta*	*Mínima absoluta*
1952	45.9	10	23.6	30.5	17.5	38.6	10.5
1951	138.6	12	20.5	24.9	16.0	31.8	9.8
1950	45.9	7	22.5	28.5	17.7	33.6	10.8
1949	35.1	10	22.5	28.6	17.6	37.2	12.0

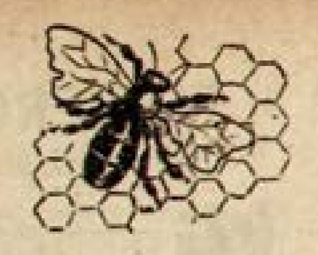


FECHAS	SOL SALE	SOL PUESTA	LUNA FASE	LUNA HORA	MEMORANDUM
1 L.	6.05	19.52			
2 M.	6.06	19.51			
3 M.	6.07	19.51	N. ●	12.55	
4 J.	6.08	19.50			
5 V.	6.09	19.49			
6 S.	6.10	19.48			
7 D.	6.11	19.47			
8 L.	6.11	19.46			
9 M.	6.12	19.45			
10 M.	6.13	19.44	C. ☾	5.29	
11 J.	6.14	19.43			
12 V.	6.15	19.42			
13 S.	6.16	19.41			
14 D.	6.17	19.40			
15 L.	6.18	19.39			
16 M.	6.19	19.38			
17 M.	6.20	19.36	Ll. ○	16.17	
18 J.	6.22	19.35			
19 V.	6.23	19.34			
20 S.	6.24	19.33			
21 D.	6.25	19.32			
22 L.	6.26	19.31			
23 M.	6.26	19.30			
24 M.	6.27	19.29			
25 J.	6.28	19.28	M. ☽	20.29	
26 V.	6.29	19.27			
27 S.	6.30	19.25			
28 D.	6.31	19.24			GRITO DE ASENCIO. CARNAVAL.



MARZO

Los romanos llamaban así el primer mes del año, en honor del dios Marte, a quien adoraban como el dios de la guerra y padre de Rómulo y Remo, fundadores de Roma.



CALENDARIO AGRO - PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empezar a preparar las tierras para las siembras de cereales, especialmente para trigos de siembra temprana. Iniciar la siembra del trigo forrajero Klein 157 (90 Kgs. Há.).

Forrajeras. — Empezar a preparar tierra para la siembra de alfalfa, que se inicia a fin de mes.

Industriales. — Se inicia la cosecha de maní. Empezar la roturación de campos vírgenes para la siembra de lino. Continúan madurando los capullos de algodón, pudiéndose iniciar la primera recolección.

GANADERIA

Bovinos. — A fines de este mes empieza a declinar el calor y se podrá iniciar la "yerra": marcación, señalada, castración y descorne, aunque estas dos últimas operaciones es preferible hacerlas en Primavera o Verano — cuando los terneros son de pocos días—. *Bañar contra la garrapata* y vacunar contra carbunclo, si no se hizo en la Primavera. Seguir cuidando las "bicheras". Retirar los toros del ganado de cría para evitar pariciones en épocas de calor.

Ovinos. — Echar carneros para la parición de Primavera. Evitar mover las ovejas próximas a dar cría (parición de Otoño) y curarlas a mano si se pican de sarna.

Equinos. — Desde fin de mes se puede castrar y marcar los potrillos dejados en la Primavera. Se puede amansar y domar potros.

Porcinos. — Traer a los potreros más *cercanos a las madres próximas a parir* y construirles parideros para protegerlas de las inclemencias del tiempo. Aumentar las raciones de los capones para que lleguen a pesar 60 o 70 kgs. para fin de este mes.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de: *Duraznos*, var. Pavia Moscatel; Ciruelos, var. Presidente; Perales, var. Beurre Diel y Winter Bartlett; Manzanas, var. Deliciosa, King-David. Iniciar la apertura, de pozos para plantar en los próximos meses. Se siguen injertando a ojo dormido. Estratificar pepitas y carozos de los frutales.

Viticultura. — Plena vendimia. Iniciar las zanjeadas para nuevas plantaciones.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento. acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, porotos, remolachas, zanahoria. De almácigo: alcaucil de semilla, cebolla, brócoli, coliflor, lechuga, repollo.

AVICULTURA

Individualizar las pollas tempranas que empiezan la postura. Racionar adecuadamente las gallinas para aumentar la postura. Continuar los trabajos generales de meses *anteriores.*

CUNICULTURA

Seguir las indicaciones del mes de Enero.

APICULTURA

Este mes y el que viene es cuando la cosecha de miel ha llegado a su completa maduración. Los que quieren extraer miel han de quitar la que esté completamente operculada.

MARZO

JARDINERIA

Continuar con la tarea de arrancar los bulbos de las plantas que empiezan a marchitarse.

Este mes, es uno de los más apropiados para la siembra de céspedes, pudiéndose comprar en los comercios del ramo mezclas de semillas apropiadas.

También es época oportuna para proceder a la multiplicación de los claveles y a la división de matas de amapola perenne, lirios, peonías, etc., para plantar en seguida.

Tratándose de un mes en el cual empiezan a proliferar abundantemente los pulgones, especialmente en los rosales, deberán ser combatidos con extracto de tabaco, diluído en la proporción que cada marca indique. También puede usarse la siguiente receta, muy fácil de preparar: en un litro de agua se echan 20 gramos de carbonato de soda y diez gramos de kerosene; se agita bien esta mezcla y con ella se pulverizan las plantas. El tratamiento se repetirá tantas veces como la presencia de pulgones lo exija.

A mediados de mes será prudente reducir los riegos, limitándose a efectuar un riego al caer la tarde.

En todas las plantaciones y siembras, es conveniente fertilizar el terreno, como se indica en el mes anterior. En las plantaciones de bulbos realizada durante el mes anterior, fertilizar nuevamente, aplicando la siguiente mezcla:

30 grs. nitrato de soda (salitre).
10 " sulfato de potasa.

RECETARIO DE COCINA

POLLOS A LA PORTUGUESA

2 pollos cortados en presas.
1 taza aceite.
2 dientes ajo.
2 cebollas cortadas en rebanadas gruesas.
3 tomates en la misma forma, sin piel y sin semillas.
3 ajíes cortados en tiritas.
2 cucharadas de perejil picado.
1 cucharón caldo.
Sal y pimienta.

Ponga a dorar, en la cacerola, en aceite hirviendo, los ajos. Agréguele las cebollas, los tomates, los ajíes y el perejil.

Aparte, dore en aceite, las presas de pollo y una vez doradas se pasan a la cacerola donde está lo demás, agréguele el cucharón de caldo. Condimente con sal y pimienta. Tape la cacerola y deje sobre fuego lento hasta que termine de cocinar.

Puede acompañarse este plato con puré de papas o arroz blanco.

TARTA DE MANZANA

1/4 manteca o grasa de cerdo.
3/4 taza de azúcar.
3 yemas.
300 gramos harina.
1/2 cucharadita vainilla en polvo o 2 o 3 gotas líquida.
8 manzanas.
1 1/2 taza azúcar.

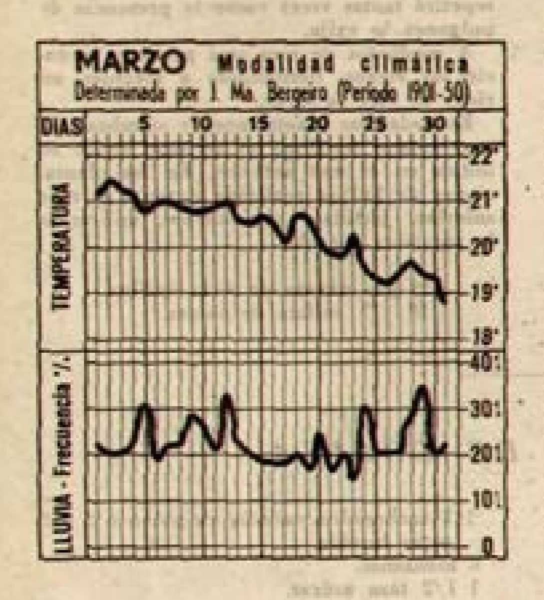
Prepare primero una mermelada de manzana de la siguiente manera: Quite la cáscaras a las manzanas y córtelas en rodajas muy finitas. Póngalas en una cacerola con media taza de agua, al fuego. Una vez que se ha hecho como un puré agréguele el azúcar.

Se le da un punto espeso que se conoce cuando toma un color dorado y al revolver con la palita se desprende fácilmente, dejando ver el fondo. Luego prepare la masa poniendo en un tazón, la manteca o grasa de cerdo, con el azúcar y bátalo hasta que quede como una crema espesa. A esto se le agregan las yemas, una a una, la vainilla y después la harina, hasta formar una masa blanda. Se estira sobre una tabla enharinada, no muy fina y con ella se forra un molde, asadera o fuente de vidrio de horno, que se ha untado antes con manteca o grasa. Sobre ella vierta la mermelada y con los recortes haga unas tiras y forme un enrejado sobre la mermelada. Se pinta con huevo. Va a horno regular por espacio de 3/4 de hora, más o menos.

MARZO

Durante el curso de este mes, — entre el comienzo y su final, — la duración del día se reduce una hora y 7 minutos.

Duración del día: el 1º, 12 h. 51; el 31, 11 h. 44. Por concepto de ambos *crepúsculos, se prolonga la luminosidad 53 minutos más.*



Algunas fechas de probable lluvia.

Dudoso en comienzo; en proximidad día 5; del 9 al 11 posible más de un día; dudoso por el 14; alrededor del 19 al 20; entre el 25 al 28 *más de un caso.*

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Algunos días frescos entre el 3 al 7, al igual que por el 17. Ascensos intercalados por el período 18 al 23 y alrededor del 28. Generalmente, mes variable.

Posibles fechas de vientos impetuosos. — Probable alrededor del 5 al 7 y en proximidad del 19.

José María Bergeiro.

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE MARZO

Durante este mes y el siguiente, suelen registrarse los mayores totales de lluvia, con una frecuencia que comparten recíprocamente. La temperatura media, habitualmente, experimenta franco descenso, como evidente iniciación del Otoño.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	*Días medibles*	*Media*	*Máxima media*	*Mínima media*	*Máxima absoluta*	*Mínima absoluta*
1952	118.2	12	23.0	29.0	18.6	38.0	13.0
1951	38.6	7	18.4	24.5	12.5	32.3	7.3
1950	118.2	9	21.1	26.1	16.9	33.9	12.0
1949	151.5	9	20.4	25.8	15.4	31.9	9.2

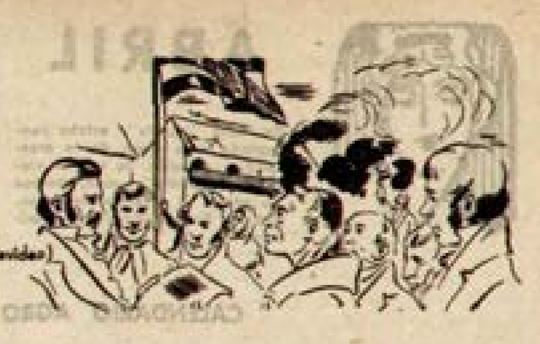
MARZO

3.er MES 31 DIAS

BANDERA DE ARTIGAS

(Enarbolamiento de la Bandera de Artigas en Montevideo)

26 DE MARZO DE 1815

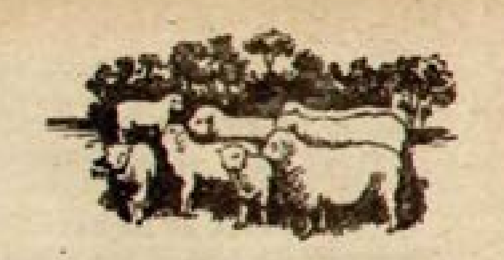


FECHAS	SOL		LUNA		MEMORÁNDUM
	SALE	PUESTA	FASE	HORA	
1 L.	6.32	19.23			CARNAVAL.
2 M.	6.33	19.22			CARNAVAL.
3 M.	6.34	19.21			
4 J.	6.35	19.20			
5 V.	6.36	19.18	N. ●	0.11	
6 S.	6.37	19.17			
7 D.	6.38	19.16			
8 L.	6.38	19.14			
9 M.	6.39	19.13			
10 M.	6.39	19.11			
11 J.	6.40	19.10	C. ☾	14.51	
12 V.	6.41	19.08			
13 S.	6.42	19.07			
14 D.	6.43	19.05			
15 L.	6.43	19.04			
16 M.	6.44	19.03			
17 M.	6.45	19.02			
18 J.	6.46	19.00			
19 V.	6.47	18.59	Ll. ○	9.42	
20 S.	6.48	18.57			
21 D.	6.49	18.56			
22 L.	6.49	18.54			Otoño.
23 M.	6.50	18.53			
24 M.	6.51	18.52			
25 J.	6.51	18.50			
26 V.	6.52	18.49			
27 S.	6.53	18.47	M. ☽	13.14	
28 D.	6.54	18.45			
29 L.	6.55	18.43			
30 M.	6.56	18.42			
31 M.	6.56	18.41			



ABRIL

Del latín "aprilis"; estaba consagrado a la diosa de la prosperidad, Afrodita. Su nombre viene de "aperire", abrir, porque las yemas se abren en este mes, que en Europa inaugura la primavera.



CALENDARIO AGRO - PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Prosigue con toda intensidad la preparación de tierras para la siembra de cereáles de lino. Empieza la cosecha de maíz. Se inicia la cosecha de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. Los maizales sembrados tarde ya pueden ser ensilados.

Industriales. — Se efectúa la cosecha de girasol. Se está en plena cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Debe terminarse de marcar y señalar los terneros. Vigilar que los vientres engorden excesivamente y se "amachorren". Sigue amansándose los bueyes.

Ovinos. — Pleno período de parición de otoño, debiéndose recorrer los potreros con ovejas, prestando cuidado a las que tengan malos partos, levantar las caídas, etc.

Equinos. — Mes indicado para marcar y castrar, soltando los potros en potreros empastados para disminuir posibilidades de infección, especialmente tétanos. Simultáneamente, realizar la cerdeada general de las manadas.

Porcinos. — Proceder a la castración y bañar contra el piojo. Reforzar el engorde de los capones para remitirlos al mercado. Racionar los lechones a fines de este mes.

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Court Pendu, Ben Davis; Mandarino, var. Satsuma; Membrilleros, var. Champion y Orange. Continuar abriendo pozos para las plantaciones del mes próximo. Continuar estratificando pepitas y carozos.

Viticultura. — Pasar una rastra pesada entre las filas para renovar las tierra apelmazada por el pisoteo de los vendimiadores e impedir el desarrollo de las malezas. Seguir con los zanjeados.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, perejil, puerro, remulacha, zanahoria. De almácigo: alcaucil de semilla, apio, cebollas, coliflor, lechuga, repollo.

AVICULTURA

Destinar las mejores gallinas a la formación de planteles de reproducción. Comprar ejemplares de razas para mejorar o mantener la calidad de las aves. Mantener en perfectas condiciones todas las instalaciones. Asegurarse que la incubadora se encuentre en buenas condiciones de funcionamiento. Prosiguen los trabajos generales.

CUNICULTURA

Disminuye la crianza de los conejos.

APICULTURA

Sacar las alzas. A los panales almacenados inspeccionarlos cada 15 días, a fin de destruir las larvas de la polilla. Las colmenas huérfanas se unirán a otras débiles que tengan madre. Destruir las polillas. En las colmenas con escasez de alimentación, agregarles panales con miel.

ABRIL

JARDINERIA

Los rosales deben ser espolvoreados con azufre bien tamizado, a fin de combatir el "oidium" o "polvillo".

En este mes, se puede obtener la multiplicación de plantas por brotes herbáceos de begonias, heliotropos, jazmines, etc.

Dichos brotes se plantarán a una distancia de varios centímetros, y se cubrirán con campanas durante los primeros días, aprovechando las horas más templadas para darles luz y sol, pero sin descubrirlos hasta pasado varios días. Luego, poco a poco, se les dará aire, elemento sin el cual no pueden vivir.

Arrancar los bulbos de gladiolos, azucenas, etc., que hayan terminado la floración y estén marchitos.

Repicar las plantas sembradas el mes anterior, en viveros o cajones. Los viveros pueden prepararse en cualquier lugar abrigado, o a la sombra de árboles, para evitar en lo posible el efecto de las heladas. Para determinadas especies, es aconsejable utilizar los cajones y cubrirlos con vidrios.

RECETARIO DE COCINA

BLANQUETA DE CARNE DORADA

2 cucharadas manteca o aceite.
Carne 1 1/2 kilo.
1 cucharón de caldo.
Sal y pimienta.
Salsa.
8 cuadraditos pan frito.
2 cucharadas manteca o aceite.
2 cucharadas copetudas de harina.
2 cucharones de jugo donde se cocinó la carne.
2 yemas huevo.
2 cucharadas crema de leche.
Unas gotas jugo de limón.
1 cucharada hongos remojados y picados.
El agua o caldo donde se remojaron los hongos.

Se hace dorar en la cacerola, a ser posible de barro, en manteca o aceite, cordero, vaca o ternera, cortado en trozos. Condimentar con sal y pimienta. Deje cocinar a fuego lento, agregándole el caldo, durante una hora y media.

Mientras se prepara la siguiente salsa: Se revuelven en una cacerola, la mantéca o aceite con la harina. Agréguele él jugo donde se cocinó la carne. Pongá en un tazón las yemas de huevos y la crema de leche y las gotas de limón. A ésto una la salsa hecha anteriormente.

Cuando la carne está cocinada agréguele los hongos y déjela un poco más en el fuego.

Ponga después la carne en la fuente, cúbrala con la salsa y adórnela con pan frito.

DULCE DE ZAPALLO

Se elige un buen zapallo. Se corta en trozos más bien chicos. Se les quita la cáscara y se ponen a cocinar en agua caliente, abundante, hasta que esté tierno.

Se saca del fuego y se van poniendo en agua fría en la que se ha puesto una bolsita con una cucharada de cal viva, por espacio de una hora, removiéndolo de cuando en cuando.

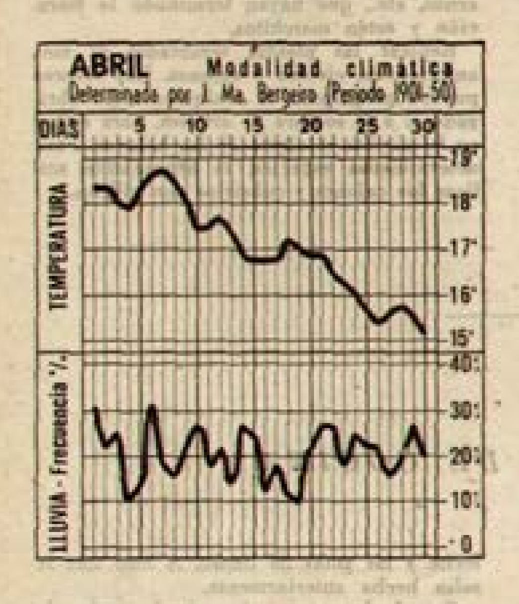
Aparte, se hace un almíbar a punto claro, con el mismo peso de azúcar, que el del zapallo y agua, en proporción de 3/4 litro por cada kilo de azúcar. Se le pone además media chaucha de vainilla o clavo de olor.

En este almíbar claro, se van echando los trozos de zapallo y se dejan sobre fuego lento hasta que el almíbar esté espeso.

ABRIL

Durante el curso de este mes, — entre el comienzo y su final, — la duración del día se reduce 59 minutos.

Duración del día: el 1°, 11 h. 42; el 30, 10 h. 43. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 53 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Al principio de mes; alrededor del 6; entre el 11 al 13 más de un día; en proximidad del 18; período 23 al 26 más de un caso; finalmente por el 29.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Decrecimiento en comienzo; ascenso entre el 5 al 8; luego alternativas de frío hasta mediados de mes; suba por el 16 al 19; descenso pronunciado alrededor del 24 al 27, con elevación posterior.

Posibles fechas de vientos impetuosos. — En comienzo de mes y entre el 10 al 20 varios días.

José María Bergeiro.

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE ABRIL

Uno de los fenómenos más curiosos, —que nos transportara sorpresivamente a condiciones propias de países volcánicos,— ocurrió en el año 1932, entre los días 11 y 12, en que constantemente estuvo cayendo cenizas, como *nieve mineral, que todo lo cubría con espectacular exotismo.* Inmediatamente se supo que procedían de una erupción andina, siendo transportadas por los vientos que, en la altura, soplan en esa dirección.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	*Días medibles*	*Media*	*Máxima media*	*Mínima media*	*Máxima absoluta*	*Mínima absoluta*
1952	146.8	10	16.0	20.9	11.6	28.6	3.7
1951	56.9	11	16.0	20.5	12.2	28.3	4.0
1950	146.8	10	17.9	23.2	13.3	33.6	7.0
1949	52.8	5	17.6	23.3	12.5	31.2	6.3

ABRIL

4.º MES 30 DIAS

DESEMBARCO DE LOS "33" EN LA AGRACIADA

19 DE ABRIL DE 1825

FECHAS	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALE	PUESTA	FASE	HORA	
1 J.	6.57	18.39			
2 V.	6.58	18.38			
3 S.	6.58	18.37	N. ●	9.25	
4 .D.	6.59	18.36			
5 L.	7.00	18.34			
6 M.	7.00	18.32			
7 M.	7.01	18.31			
8 J.	7.02	18.30			
9 V.	7.03	18.29			
10 S.	7.04	18.27	C. ☾	2.05	
11 D.	7.05	18.26			TURISMO.
12 L.	7.05	18.25			TURISMO.
13 M.	7.06	18.24			TURISMO.
14 M.	7.07	18.23			TURISMO.
15 J.	7.08	18.21			TURISMO.
16 V.	7.09	18.20			TURISMO.
17 S.	7.10	18.19			TURISMO.
18 D.	7.11	18.19	LL. ○	2.48	
19 L.	7.12	18.17			DESEMBARCO de los T. y TRES ORIENTALES
20 M.	7.13	18.15			
21 M.	7.13	18.14			
22 J.	7.14	18.13			
23 V.	7.15	18.11			
24 S.	7.15	18.10			
25 D.	7.16	18.09			
25 L.	7.17	18.08	M. ☽	1.57	
27 M.	7.18	18.07			
28 M.	7.19	18.06			
29 J.	7.20	18.05			
30 V.	7.21	18.04			

MAYO

Debe su nombre a la diosa griega "Maia", hija preferida de Atlas.



CALENDARIO AGRO - PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Epoca adecuada para la siembra de las siguientes variedades de trigo: Klein Aniversario (90 Kgs. Há.); Klein cometa (90 Kgs. Há.); Litoral precoz, en tierras pobres (90 Kgs. Há.) en la segunda quincena; Petit Blanco (90-100 Kgs. Há.); Río Negro, a fines de mes (80-90 Kgs. Há.); OP1, OP2, OP mezcla; DQ; WO (3352 W), a razón de 104 kilos por Há. cualquiera de ellas. Prosigue la cosecha de arroz y maíz.

Forrajeras. — Termina la siembra de alfalfa. A los alfalfares viejos, pasar la rastra para facilitar el desprendimiento de brotos y destruir malezas. Los avenales sembrados temprano están en condiciones de empezar a ser pastoreados.

Industriales. — Continuar preparando tierra para la siembra de lino en julio. Termina la cosecha de girasol y algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Apartar y vender los animales gordos. Empezar el aparte de terneros y preparar lotes para invernar. Pastorear los avenales con novillos de invernada y los ganados flacos para reponerlos antes del invierno. Los toros a campo deben estar en buenos potreros.

Ovinos. — Retirar los carneros de las majadas. Termina la parición de otoño. Señalar, castrar y cortar la cola a la corderada. Cuidar la lombriz y la manquera, llevando las majadas a terrenos altos si el tiempo se presenta lluvioso.

Equinos. — Continuar el amanse de los potros, teniéndolos en potreros empastados.

Porcinos. — Seguir con la vigilancia y cuidado de lechones y madres. A fin de mes empezar el destete de los lechones, cuidando las neumonías. Echar los padrillos al servicio.

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Granny Smith; Mandarino Satsuma; Naranjo Hamlin. Iniciar la plantación de frutales. Se puede abonar con estiércol, cal, superfosfato, sangre desecada, guano, etc. Preparar la tierra con destino a viveros. Puede iniciarse la poda de los frutales.

Viticultura. — Calzar las plantas entre las filas y proseguir preparando zanjas para plantaciones. Abonar.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelgas, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, remolacha, zanahoria. De almácigo: alcauciI, apio, cebollas, lechuga, puerro, repollo.

AVICULTURA

Intensificar la formación de los planteles de reproductores. Prestar atención a la posibilidad de propagación de enfermedades infecto-contagiosas. Seleccionar los huevos para incubar. Por la noche, cerrar el frente de los dormideros, operación que debe efectuarse durante todo el invierno.

CUNICULTURA

Desinfectar las jaulas, blanqueándolas. Dar una alimentación mixta, en base a alfalfa, maíz pisado, avena verde, tubérculos y raíces. Seleccionar los reproductores. Renovar los planteles que tengan más de 3 años los machos y 2 años las hembras, cuando la explotación se dedica al consumo. Cuando se destinan a reproducción, pueden mantenerse los machos hasta 5 o 6 años, y las hembras hasta 3 o 4 años.

APICULTURA

Inspeccionar una vez al mes toda las colmenas, en día templado y sereno, para observar la marcha de las mismas.

MAYO

JARDINERIA

Continuar con los cuidados de los pequeños viveros. Iniciar la preparación de la tierra, para la plantación de estacas, desmenuzando bien la tierra, y mezclarla con estiércol de caballo. Preparar los hoyos para el transplante de arbustos, etc., los que se dejarán descansar hasta mediados de junio, fecha en que se podrán iniciar los transplantes.

Realizar los riegos por la mañana. Proseguir arrancando los bulbos de aquellas plantas que hayan finalizado su ciclo normal.

Aplicar fertilizantes, de acuerdo a lo expuesto en meses anteriores.

Renovar los céspedes en mal estado y continuar sembrando los espacios verdes nuevos.

RECETARIO DE COCINA

MONDONGO A LA CRIOLLA

2 kilos mondongo.
1/2 taza aceite.
2 cebollas picadas.
2 ajíes.
1 limón.
2 tomates picados.
1 cucharada pimentón.
1 cucharada perejil picado.
Sal, pimienta, 3 cucharones caldo.
1/2 kilo papas cortadas en cuadraditos.

Se lava bien el mondongo y se frota con limón. Se pone a hervir en abundante agua caliente con una cucharada de sal.

Entre tanto se hace el siguiente mojo:

En una cacerola se pone a dorar en aceite los ajos. Se le agrega las cebollas, los tomates, el perejil y el pimentón. Se sazona con sal y pimienta.

Una vez bien cocinado el mondongo se corta *finito como tallarines* y se echa en el mojo. Se revuelve un poco y se le agrega el caldo y por último las papas. Cuando todo está cocinado se pone en una fuente y se polvorea con abundante queso rallado.

TORTA DE ESPINACAS

2 kilos espinacas.
175 gramos manteca o grasa.
2 cucharadas harina.
1/4 litro leche o crema de leche.
6 huevos.
200 gramos harina.
1 vaso agua.
1 cucharadita azúcar.
Sal, pimienta, nuez moscada.

Después de lavar bien las espinacas y quitarle los tallos, se ponen a cocinar en muy poquita agua caliente con una cucharadita de azúcar y otra de sal; para que queden bien verdes.

Una vez cocinadas se retiran del fuego y se prensan bien para quitarles toda el agua. Se machacan bien hasta que quede como puré.

Prepare la masa poniendo la harina, una cucharadita de sal, la manteca o grasa y uniéndola con un vaso de agua. Deje reposar.

Aparte ponga en una cacerola 2 cucharadas de harina y la leche o crema procurando que no se apelotone. Lleve al fuego suave. Agréguele las espinacas, condimente con *sal, pimienta y nuez moscada.*

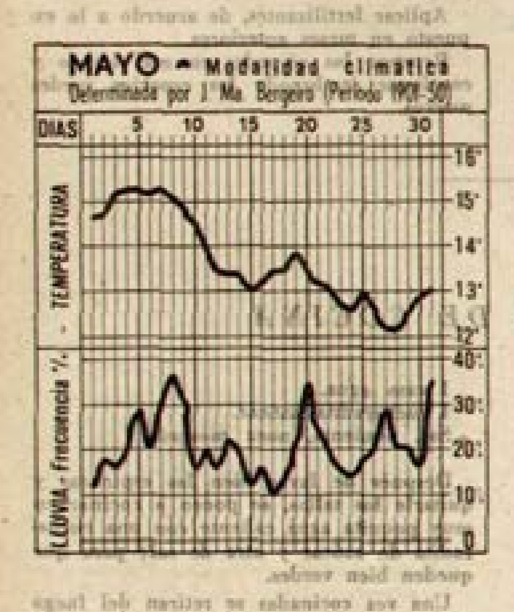
Estire la masa con un palote y forre un molde enmantecado. Pinchela bien con un tenedor y lleve a horno caliente durante 20 minutos.

Saque del horno y vuelque sobre la mesa, las espinacas bien calientes. Marque con una cuchara un lugar bien profundo y que quede lo más chico posible, para cada huevo. Es preferible, para ésto, romperlos en una tacita de café. Es necesario que las espinacas estén bien calientes, para que la clara se cocine en seguida. Va al horno por 8 minutos para que el huevo termine de cocinar.

MAYO

Durante el curso de este mes, — entre el comienzo y su final, — la duración del día se reduce 43 minutos.

Duración del día: el 1º, 10 h. 41: el 31, 9 h. 58. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 54 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Por el 5 al 8 más de un día; alrededor del 13 al 14; proximidad del 18 al 20; entre el 27 al 29 más de un caso.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Templado en comienzo; descenso pronunciado entre el 10 al 15. Luego ascensos alternados hasta proximidad del 20; decrecimiento por el 24 al 28; ascenso posterior.

Posibles fechas de vientos impetuosos. — Alrededor del 4 al 6; por fin de mes.

José María Bergeiro.

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE MAYO

A través de más de medio siglo de observaciones, el promedio mensual mayor de temperatura, correspondió al año 1919, con 16°7; habiendo correspondido —contrariamente— el menor promedio al año 1887, con 10°4. Normalmente, a partir del día 12 —aproximadamente— suele corresponder el cambio de régimen térmico, propio de la estación, siendo precedido por intenso y continuado descenso de temperatura.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	*Días medibles*	*Media*	*Máxima media*	*Mínima media*	*Máxima absoluta*	*Mínima absoluta*
1952	102.2	14	14.7	19.8	10.8	27.0	3.4
1951	223.5	16	15.1	19.5	11.3	28.1	3.6
1950	100.2	11	15.7	20.0	12.0	30.4	3.8
1949	86.4	14	13.9	18.1	9.5	27.2	3.6

MAYO

5.º MES 31 DIAS

BATALLA DE LAS PIEDRAS
(Posadas entrega su espada a Valentín Gómez)
18 DE MAYO DE 1811

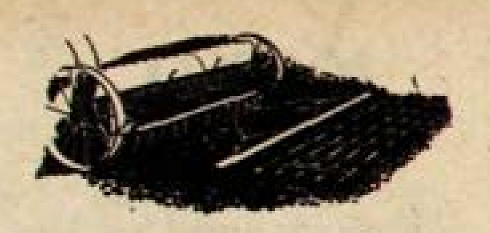


FECHAS	SOL		LUNA		MEMORÁNDUM
	SALE	PUESTA	FASE	HORA	
1 S.	7.22	18.03			DIA DE LOS TRABAJADORES.
2 D.	7.22	18.02	N. ●	17.22	
3 L.	7.23	18.01			
4 M.	7.24	18.00			
5 M.	7.25	17.59			
6 J.	7.25	17.57			
7 V.	7.26	17.56			
8 S.	7.27	17.55			
9 D.	7.27	17.54	C. ☾	15.17	
10 L.	7.28	17.54			
11 M.	7.29	17.53			
12 M.	7.30	17.52			
13 J.	7.31	17.52			
14 V.	7.32	17.51			
15 S.	7.33	17.51			
16 D.	7.33	17.50			
17 L.	7.34	17.50	Ll. ○	18.47	
18 M.	7.35	17.49			BATALLA DE LAS PIEDRAS.
19 M.	7.36	17.48			
20 J.	7.36	17.47			
21 V.	7.37	17.47			
22 S.	7.38	17.46			
23 D.	7.39	17.46			
24 L.	7.39	17.45			
25 M.	7.40	17.45	M. ☽	10.49	
26 M.	7.40	17.44			
27 J.	7.41	17.44			
28 V.	7.41	17.43			
29 S.	7.42	17.42			
30 D.	7.42	17.42			
31 L.	7.43	17.41			



Deriva de Juno, diosa protectora de las mujeres, hija de Saturno y esposa de Júpiter.

JUNIO



CALENDARIO AGRO - PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Continúa la siembra de trigo, variedades tempranas: Litoral precoz, *en tierras medianas* (90-100 Kgs. Há.); Petit Blanco (90-1000 Kgs. Há.); Petit Rojo (90-100 Kgs. Há.); Río Negro (80-90 Kgs. Há.); DP14 OP2; OP mezcla; DO y WO (3352 N), a razón de 100 Kgs. Há.

Se inicia la preparación de la tierra para la siembra de arroz.

Forrajeras. — Aún se puede dar algún corte a los alfalfares.

Industriales. — Se activa la preparación de tierra para lino. Prosigue la cosecha de algodón.

. . . .

A partir del 10 de este mes, puede sembrarse Trigo Frontana, especialmente en los departamentos de Paysandú, Salto, Artigas y Cerro Largo (100 a 120 Kgs. por Há.). En la primera quincena se siembra Klein aniversario y Klein Cometa (90 Kgs. Há.); Klein Cometa al Norte y en la segunda quincena al Sur (90 Kgs. Há.).

GANADERIA

Bovinos. — Recorrer los potreros, vigilando la marcha del engorde en los novillos *de invernada, evitando moverlos. Parar* rodeo quincenalmente, eligiendo días buenos, moviendo los animales al paso (peleche).

Ovinos. — Continuar vigilando el estado sanitario de las majadas y resguardarla de los temporales.

Equinos. — Combatir el "moquillo", que suele aparecer en esta época. Vigilar la enfermedad que ataca la garganta.

Suinos. — Vacunar los lechones contra el cólera. Racionar como suplemento con 150 p. de afrechillo por cabeza. Retirar los padrillos.

FRUTICULTURA

Cosecha de naranjas var. Hamlin. Empieza la cosecha de naranja de ombligo, que se prolonga hasta agosto, var. Roberston Navel, Dorada de Portugal, Prolific Navel, ombligo Dr. Besio, Bahiana do Brasil. *Igualmente, se cosecha la mandarina común.* Continúa la preparación del suelo y la plantación. Sigue la poda de los frutales.

Viticultura. — Calzar las plantas y proseguir el zanjeado para nuevas plantaciones. Abonar. Se preparan las estacas y se ponen en arena.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento: acelga, arveja, espinacas, habas, zanahorias. De almácigo: apio, cebollas, lechuga, repollo. Bajo vidrio, berenjenas.

AVICULTURA

Evitar, mediante buenos drenajes, la humedad del terreno provocada por las lluvias frecuentes. Mantener las aves encerradas en los dormideros durante los días de lluvia y vientos fuertes y, por las mañanas, hasta *que desaparezca el rocío.* Continuar preparando los planteles de reproducción, si no lo hubiese sido en los meses anteriores. Intensificar la incubación.

CUNICULTURA

No se debe intensificar la cría de conejos en esta estación fría. Por lo demás, seguir como el mes anterior.

APICULTURA

Colocar las piqueras. Inspeccionar las colmenas en días templados y serenos. Cada 15 días suministrar alimento a aquellas que tengan escasez del mismo. Fundir y purificar la cera. Trabajos generales.

JUNIO

JARDINERIA

En este mes, se inician las podas. En los rosales especialmente, esta tarea debe realizarse con una tijera bien afilada. La poda debe ser proporcional al vigor de la planta. En general, una poda larga nos dará una floración pobre. Poda corta, en cambio, nos dará flores grandes y hermosas. En la poda corta, se dejan dos a tres yemas por tallo. Antes de iniciar la poda, es conveniente esperar a que se hayan producido varias heladas.

También se puede iniciar la plantación de arbustos a raíz desnuda. Preparados los hoyos en la forma indicada en el mes anterior, se tusarán aquellas raíces que estén defectuosas y, asimismo, se cortarán las ramas a una tercera parte. Es conveniente, colocar en el fondo de los hoyos algunos pedazos de ladrillo y sobre ellos asentar tierra negra. Luego se colocará el trasplante, procurando que el cuello del tronco conserve el mismo nivel que tenía en el vivero. Terminada la plantación, se colocará alrededor del tronco, sin tocar a éste, estiércol de caballo, cuya función vitalizadora se hará efectiva por causa de los riegos.

Al aire libre, se seguirán plantando bulbos, — con excepción de los de begonia, cyclamen, gladiolos, que se plantarán bajo vidriera.

RECETARIO DE COCINA

MERMELADA DE NARANJA

12 naranjas.

El mismo peso en azúcar.

Se lavan la naranjas y se cortan en dos, partiendo por la mitad a los gajos. Se exprimen un poco para sacarle un poco de jugo y las semillas. Se les da un hervor hasta que queden blandas. Se dejan en un colador para que suelten el agua. Luego se pesan y se toma el mismo peso de azúcar.

Se cortan las naranjas bien finitas, como tallarines y se ponen en la cacerola, alternando, una camada de naranjas y otra de azúcar, así hasta colocar todo.

Se cocinan a fuego lento hasta que espese.

Si las naranjas fueran amargas se procede de la misma manera; pero, las naranjas antes de hervirlas se rallan todo alrededor para quitarles parte del amargor y durante 8 días se ponen en agua fría, cambiándosela dos veces al día. Al cabo de este tiempo se procede como con las dulces.

PATA DE CERDO RELLENA

1 pata delantera de cerdo.
1/2 kilo carne de cerdo.
1/2 vaso vino seco.
1/2 kilo tocino.
Sal, pimienta, perejil, orégano, ajo, laurel, tomillo y pimienta en grano, cebolla.

Se descarna el hueso de la pata y se le quita.

Se le saca algo más de la carne de adentro de modo de que quede un buen espacio para rellenar.

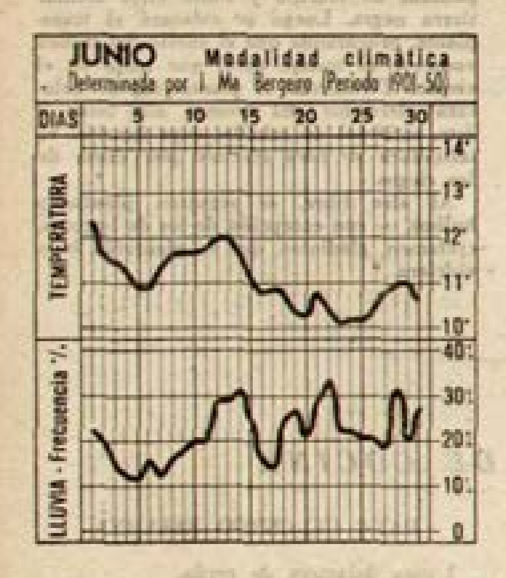
La carne que se quitó y medio kilo más se pica bien y se une con el tocino cortado en dados chiquitos. Se pone en un tazón y se condimenta con sal, pimienta, nuez moscada, ajo picado, una hoja de laurel, 3 hojitas de orégano y tomillo.

Se revuelve todo bien y se tapa con un paño dejándolo así hasta el día siguiente. Al otro día, se rellena el hueco dejado en la pata con el contenido del tazón y se pone a hervir en agua donde se ha echado cebolla, laurel, tomillo, orégano, sal, pimienta en grano, zanahorias. Debe tenerse cuidado de coser los dos extremos de la pata para que el relleno no escape. Cuando se pinche y esté blanda se saca del fuego, y cuando esté tibia se prensa.

JUNIO

La *duración del día en el curso de este mes, se reduce 8 minutos* del comienzo al día 21, estacionándose luego hasta el final.

Duración del día: el 1°, 9 h. 57; el 30, 9 h. 49. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 54 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Al comienzo; entre el 7 al 9; alrededor del 13 al 15; por el 20 al 23 más de un día; en torno del 27 al 29.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Alternativas de *descensos hasta alrededor del día 6;* luego ascensos con fluctuaciones hasta mediados de mes. Otras elevaciones térmicas por el 21 y entre el 27 al 30.

Posibles fechas de vientos impetuosos. — Dudoso en comienzo; por el 5; alrededor del 13 al 15; en proximidad del 22.

José María Bergeiro.

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE JUNIO

Dentro de los pocos casos de nieve en nuestro país, a este mes correspondió en el año 1918, durante los días 22 y 23, que en Montevideo y varias zonas del Interior, fué dable vivir el paisaje propio de latitudes elevadas. Fué también en este mes —el año 1953— que se registró el record de menor lucimiento solar efectivo, manteniéndose los dos tercios del mes, con días de cielo cubierto. Por otra parte, de acuerdo a la trilogía clásica del refranero criollo, suele registrarse —frecuentemente por el 24— el llamado "Veranillo de San Juan"; cuya ocurrencia puede adelantarse o retrasarse.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	*Días medibles*	*Media*	*Máxima media*	*Mínima media*	*Máxima absoluta*	*Mínima absoluta*
1952	75.6	10	9.7	12.3	6.6	17.4	1.0
1951	33.9	9	13.6	18.1	9.8	27.0	—0.2
1950	145.6	12	12.0	16.3	8.4	20.2	2.7
1949	131.0	11	11.7	15.9	7 9	21.4	3.0

JUNIO

6.° MES 30 DIAS



FECHAS	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALE	PUESTA	FASE	HORA	
1 M.	7.44	17.41	N. ●	1.03	
2 M.	7.44	17.41			
3 J.	7.45	17.41			
4 V.	7.46	17.40			
5 S.	7.46	17.40			
6 D.	7.47	17.40			
7 L.	7.47	17.40			
8 M.	7.48	17.40	C. ☾	6.13	
9 M.	7.48	17.40			
10 J.	7.49	17.40			
11 V.	7.49	17.40			
12 S.	7.50	17.40			
13 D.	7.50	17.40			
14 L.	7.50	17.40			
15 M.	7.51	17.40			
16 M.	7.51	17.40	LL. ○	9.06	
17 J.	7.51	17.40			
18 V.	7.51	17.40			
19 S.	7.52	17.40			DIA DE ARTIGAS.
20 D.	7.52	17.40			
21 L.	7.52	17.41			Invierno.
22 M.	7.52	17.41			
23 M.	7.52	17.41	M. ☽	16.46	
24 J.	7.52	17.41			
25 V.	7.53	17.42			
26 S.	7.53	17.42			
27 D.	7.53	17.42			
28 L.	7.53	17.43			
29 M.	7.53	17.43			
30 M.	7.54	17.43	N. ●	9.26	



JULIO



Se le llamó antes "quintilis", de quinto, pero en el año 45 antes de J. C. se le llamó Julio, en honor del emperador Julio César, nacido en ese mes.

CALENDARIO AGRO - PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — En la 1ª quincena terminar de sembrar en el Sur la var. Klein Condor (90 Kgs. Há.). Todo el mes se siembra trigo Klein H 31 (100-120 Kgs. Há.). Litoral precoz, en tierra rica (100 Kgs. Há.), Petit Blanco en el Sur (90-100 Kgs. Há.); Petit Rojo (90-100 Kgs. Há.); WO (3352), (100 Kgs. Há.); OP1; OP2 y OP mezclas hasta segunda quincena (100 Kgs. Há.). Aún puede sembrarse el Río Negro. Vigilar los trigos tempranos, que se puedan haber "ido en vicio", echándoles lanares. Se puede sembrar centeno, cebada y avena para grano. Prosiguen las labores del terreno para el cultivo del arroz, arando luego de realizadas las nivelaciones y construídas las tapias y canales. *Asegurar contra granizo los trigos y demás cereales sembrados, evitando dejarlo de un día para otro.*

Forrajeras. — Iniciar las labores para la siembra de alfalfa.

Industriales. — Empieza la siembra del lino. *Asegurarlo contra granizo inmediatamente de sembrado, pues el seguro lo cubre en seguida de nacido.* Preparar las tierras para las siembras de verano. En el Norte, bajo semicubierta, se pueden iniciar los almácigos de tabaco. Termina la cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Empieza la parición, debiéndose hacer las recorridas con cuidado para observar el estado de las vacas. Parar rodeo como el mes anterior.

Ovinos. — Vigilar el estado sanitario de las majadas y curar a mano la sarna de las ovejas preñadas.

Equinos. — Las yeguas cuyo estado sea deficiente deben ser llevadas a buenos potreros o avenales.

Suinos. — Como el mes anterior. Continuar la vigilancia y cuidado de los lechones y *reforzar las raciones con maíz, cebada, trigo, etc.*

FRUTICULTURA

Sigue la cosecha de naranja de ombligo y mandarina común. Se inicia la cosecha de la naranja criolla o Dulce del Brasil. que prosigue hasta octubre. Se sigue podando y deben efectuarse los tratamientos invernales. Seleccionar púas para injertar. En citrus se inician los injertos a "ojo despierto".

Viticultura. — En los lugares altos, no expuestos a heladas, iniciar la poda y tratar contra la "antracnosis". Proseguir calzando las plantas. Abonar. Preparar estacas y sarmientos.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabos, peregil, zanahorias. De almácigo: apio, lechuga, repollo. Bajo vidrio: albahaca, berenjena, melón, pepino, pimientos, tomate.

AVICULTURA

Vigilar la crianza de los pollitos, manteniéndolos en los locales durante los días malos y hasta unas horas después de haber salido el sol. Continuar los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Iguales trabajos que el mes anterior.

APICULTURA

Continuar revisando las colmenas en días apropiados. Trabajos generales.

JULIO

JARDINERIA

Proseguir con la poda. Se harán estacas de rosales, hortensias, althea, abutilon, etc. Estas estacas serán de 30 a 40 cms. y se plantarán con la ayuda de un plantador, para evitar dañar la corteza al enterrarlas.

Deben limpiarse los canteros y caminos, pues de lo contrario, al llegar Agosto las malezas y yuyos se multiplicarán con rapidez.

Se pondrán tutores a los arbustos. Los rosales trepadores se asegurarán, atándolos con rafia o mimbre, pero en una forma que facilite la circulación de la savia.

Se continúa con la plantación de bulbos.

En los espacios verdes, será necesario arreglar aquellas partes que han quedado mal cubiertas, efectuando las resiembras de mezclas de césped, y abonando con la siguiente mezcla por metro cuadrado:

25 gramos de nitrato de soda
50 " Escorias de Thomas.

Una vez esparcido este fertilizante, regar abundantemente en forma de lluvia.

RECETARIO DE COCINA

LIEBRE EN SALSA MORA

1 liebre.
1 vaso vino.
2 cucharadas aceite o grasa de cerdo.
4 cebollas cortadas en rodajas gruesas.
3 dientes de ajo picado.
2 cebollas cortadas en cruz.
1 limón.
2 cucharadas harina.
Sal, perejil, laurel, tomillo y pimienta.

Se le quita el cuero a la liebre y se lava bien.

Se corta en trozos y se pone en un tacho de loza o enlozado, hasta el día siguiente, con sal, pimienta, el jugo de un limón, las cebollas, el ajo picado, perejil picado, laurel, tomillo y pimienta. Debe quedar tapado.

Al día siguiente ponga en una cacerola el aceite o grasa. Cuando esté hirviendo se doran los trozos de liebre.

TOCINO DEL CIELO

1 1/2 litro de leche.
12 yemas.
3 claras.
400 grs. de azúcar.
1/2 chaucha de vainilla.

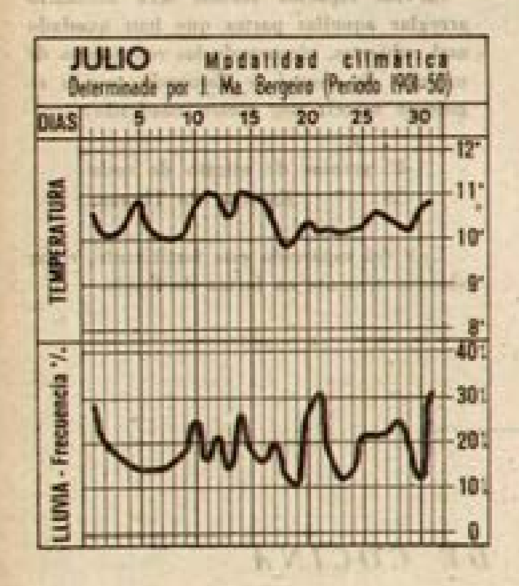
Se pone al fuego la leche con 300 grs. de azúcar y la vainilla revolviéndola constantemente para que no se pegue hasta que tome color marroncito claro o hasta que se reduzca a la mitad, la leche. En una cacerolita se hace un almíbar y se retira del fuego con el resto del azúcar y una tacita de agua. Cuando el almíbar tiene un color dorado es decir toma punto de caramelo se vuelca en la budinera y se le hace correr de modo que quede toda forrada en caramelo. En un tazón se unen las yemas y las claras sin batir y se le agrega despacito la leche preparada anteriormente. Se cuela y se echa en la budinera acaramelada y se pone al horno al bañomaría, o sea dentro de una asadera con agua a horno suave durante 1 hora.

No se debe tapar.

JULIO

Durante el curso de este mes, — entre el comienzo y su final, — la duración del día crece 33 minutos.

Duración del día: el 1º, 9 h. 49; el 31, 10 h. 22. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 56 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

En los primeros días; por el 8 al 9 dudoso; alrededor del 12 al 14; en proximidad del 17 dudoso; por el 20 al 21; entre el 25 al 28 más de un día; al finalizar el mes.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Suave alrededor del día 5; descenso posterior, para experimentar repetidos ascensos por el 10 al 12 y en proximidad de mediados de mes. Luego alternativas y elevaciones alrededor del 26 y al finalizar.

Posibles fechas de vientos impetuosos. — Más de un caso en el período del 10 al 18.

José María Bergeiro.

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE JULIO

Del punto de vista de los temporales rioplatenses, fué el día 10 de 1923, que se registró el caso de mayor intensidad, hasta ahora no superado en ninguna de las frecuentes ocasiones. También en 1935 —el día 8— varios tornados afectaron al país, siendo particularmente destacable la condición que afectara a la Capital, seguida de intenso y notable pedrisco. Se registró nieve, en este mes, —el día 4— del año 1921; repitiéndose el año 1928, el día 29. Finalmente, es interesante consignar que fué igualmente en este mes, que se registró por primera vez en nuestro clima, un caso de saturación (o humedad total posible en el aire), durante 37 horas consecutivas; lo cual ocurrió en el año 1933.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	*Días medibles*	*Media*	*Máxima media*	*Mínima media*	*Máxima absoluta*	*Mínima absoluta*
1952	93.1	11	11.6	15.9	7.6	24.8	0.0
1951	4.8	5	12.9	18.1	8.6	26.5	2.0
1950	119.8	7	10.1	14.4	6.2	24.4	1.3
1949	33.4	10	10.5	15.1	6.6	23.8	—0.4

JULIO

7.º MES 31 DIAS





JURA DE LA CONSTITUCION EN EL CABILDO
18 DE JULIO DE 1830

FECHAS	SOL		LUNA		MEMORÁNDUM
	SALE	PUESTA	FASE	HORA	
1 J.	7.54	17.44			
2 V.	7.54	17.44			
3 S.	7.54	17.44			
4 D.	7.54	17.45			
5 L.	7.54	17.45			
6 M.	7.54	17.46			
7 M.	7.53	17.46	C. ☾	22.33	
8 J.	7.53	17.47			
9 V.	7.53	17.48			
10 S.	7.53	17.49			
11 D.	7.52	17.50			
12 L.	7.52	17.51			
13 M.	7.52	17.51			
14 M.	7.51	17.52			
15 J.	7.51	17.52	LL. ◎	21.29	
16 V.	7.50	17.53			
17 S.	7.50	17.54			
18 D.	7.49	17.54			JURA DE LA CONSTITUCION.
19 L.	7.49	17.55			
20 M.	7.48	17.56			
21 M.	7.47	17.55			
22 J.	7.47	17.56	M. ☽	21.14	
23 V.	7.46	17.57			
24 S.	7.46	17.58			
25 D.	7.45	17.58			
26 L.	7.44	17 -.			
27 M.	7.44	17.59			
28 M.	7.43	18.00			
29 J.	7.43	18.01	N. ●	19.20	
30 V.	7.42	18.02			
31 S.	7.41	18.03			



AGOSTO



Se la llamó antes bajo el nombre de "sextilis", de sexto, pero después se honró el emperador Augusto, dándole su nombre a este mes del año.

CALENDARIO AGRO - PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Siembra var. WO (3352 W), 100 Kgs. Há. Cuidar que los trigales no se vayan en vicio; eliminar malezas y yuyos. *Asegurar contra granizo.* Preparar tierras para maíz. Combatir la hormiga.

Forrajeras. — Las avenas y cebadas para forraje empiezan a espigar, debiéndosele sacar el pastoreo para que puedan hacerlo normalmente, si es que se piensa cosechar grano y sacar un buen rinde.

Industriales. — *Se termina de sembrar* lino, debiéndose *asegurarlo de inmediato.* Prosiguen preparándose tierras para siembras de verano. Iniciar los almácigos de tabaco, bajo semicubierta, seleccionando las mejores plantas a los 15 o 20 días.

Bovinos. — Como los meses anteriores. Con las *pasturas tiernas y nuevas, el ganado* se "purga" intensamente, siendo necesario tonificarlos efectuando el "peleche" 2 veces por semana. Prosigue la parición de invierno, debiéndose vigilar el estado de las vacas, pasando al avenal o potreros empastados las que estén más flacas.

Ovinos. — En la segunda quincena de este mes empiezan la parición de las ovejas servidas en marzo. Recorrer los potreros y vigilar el estado de las madres. Cuidar las majadas *de los temporales, frecuentes* en este mes.

Equinos. — Vigilancia general de las manadas. Amansar y domar potros si el estado de los animales y los campos lo permite. Empieza la parición, debiéndose cuidar las yeguas. Preparar los padrillos para echarlos *en* setiembre.

Suinos. — Preparar parideros, reparos individuales, bebederos, etc., para la próxima parición.

FRUTICULTURA

Termina la cosecha de la naranja de ombligo y mandarina común. Prosigue la de la naranja criolla. Se inicia la cosecha de bergamota que se prolonga hasta octubre. Terminar con la poda. Proseguir la plantación de nuevos montes. Iniciar la injertada de púa. Los carozos estratificados empiezan a brotar, siendo el momento de llevarlos al vivero. Hacer almácigos de citrus, manzanos, ciruelos, etc. Cuidar los injertos, desbrotando, podando y desatando. Se inician los trabajos de limpieza (carpidas).

Viticultura. — Terminar la poda y tratamientos contra la "antracnosis". Desparramar abono para enterrarlo en las labores del mes próximo.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, lentejas, maíz dulce, nabos, perejil, *remolacha, zanahorias. De almácigo:* apio, coliflor, lechuga, puerro, repollo. Bajo vidrio: albahaca, berenjena, melón, pepino, pimiento, tomate. En casillas al abrigo: zapallos y zapallitos.

AVICULTURA

Comienza la separación por sexo de la pollada en las razas livianas, nacidas a fi*nes de mayo y principios de* junio. Continuar con la incubación y los trabajos propios de la cría.

CUNICULTURA

Aún no es conveniente intensificar la cría de los conejos. Seleccionar cuidadosamente los reproductores, que deben ser vigorosos y sanos y responder a los caracteres de la raza.

APICULTURA

Revisar quincenalmente las colmenas. La piquera debe estar colocada, poniendo una cuña, dejando un espacio de unos centímetros. Trabajos generales.

AGOSTO

JARDINERIA

Se puede iniciar el transplante de las estacas de rosales, siempre que estén vigorosas y que los días sean templados; de lo contrario, es preferible esperar el mes próximo para efectuar esta operación. El mismo criterio se seguirá con estacas de otras especies.

Se puede iniciar la división de los crisantemos, que serán destinados a lugares permanentes.

A final de mes, se carpirán los rosales y se abonarán, debiendo suprimir todos los brotes que aparezcan cerca de las raíces. Tratándose de rosales injertados, se suprimirán los brotes que salen debajo del injerto.

Prosigue la plantación de bulbos.

A fines de este mes, deberán estar listos los espacios destinados a las plantaciones de primavera.

Se intensificará la limpieza de malezas y yuyos.

RECETARIO DE COCINA

TORTILLA QUEMADA

6 huevos.
Azúcar.
Manteca.
Sal.

Se pone en un tazón las yemas y las claras y se baten juntas por un rato. Se le pone un poquito de sal y una cucharadita de azúcar.

Se pone en la sartén 1 cucharada de manteca o aceite. Cuando esté caliente se le echan los huevos y con un tenedor se van despegando las partes ya cocinadas hasta que se halla coagulado todo y se pueda dar vuelta. Se coloca en la fuente, se espolvorea con azúcar molida y luego con un hierro calentado al rojo, se va quemando el azúcar hasta que quede toda cubierta de caramelo.

CHICHAROS O POROTOS FRESCOS GUISADOS

1 cebolla.
1 1/2 kilo porotos o chícharos.
6 chorizos.
200 gramos tocino.
2 ajíes.
2 cucharadas de caldo o agua hirviendo.
Perejil, sal, pimienta.
1 cucharada de aceite.

Se corta el tocino en pedacitos chicos y se pone a freir en una cucharada de aceite. Se le agrega la cebolla picada fina y se deja dorar. Después se le agrega los chorizos cortados en rebanadas; el ají cortado en tiritas y por último los chícharos o porotos, con el perejil, sal y pimienta. Después de un momento, se le agrega el caldo o agua. Se soba bien y se pone a fuego lento hasta que esté todo cocinado.

AGOSTO

Durante el curso de este mes, — entre el comienzo y su final, — la duración del día crece 54 minutos.

Duración del día: el 1º, 10 h. 25; el 31, 11 h. 19. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 52 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Primeros días; alrededor del 7 al 9; por el 13 al 14; entre el 20 al 23 posible más de un día; igualmente, entre el 26 al 29.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Descenso en comienzo de mes; elevación por el 6 al 8; luego decrecimiento, sucediéndole suba por mediados de mes. Alternativas de ascensos, por el 18 y alrededor del 26, como asimismo al finalizar.

Posibles fechas de vientos impetuosos. — Por el 3 al 5; alrededor del 21 y en proximidad del 27.

José María Bergeiro.

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE AGOSTO

El día 21 del año 1917, se registró el primer caso de nieve, espectáculo desconocido hasta esta fecha. También la temperatura más baja registrada a la intemperie en más de medio siglo, correspondió a este mes, en el año 1908, con una mínima de seis grados y medio bajo cero. Continuando la trilogía meteorológica tradicional, corresponde hacia fines de este mes o principio del siguiente, el llamado "Temporal de Santa Rosa". Astronómicamente, interesa destacar que entre el 10 al 13, se registra una de las mayores frecuencias de *estrellas fugaces*; debido a que nuestro planeta atraviesa importante órbita de enjambres meteóricos.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	*Días medibles*	*Media*	*Máxima media*	*Mínima media*	*Máxima absoluta*	*Mínima absoluta*
1952	137.1	9	11.5	16.6	7.0	24.1	0.0
1951	171.5	8	12.5	17.6	8.0	25.3	1.0
1950	31.8	5	11.8	17.2	7.2	30.8	1.2
1949	112.8	10	10.5	14.9	6.1	25.4	—2.2

AGOSTO

8.° MES 31 DIAS



DECLARATORIA DE LA INDEPENDENCIA (Asamblea de la Florida)
25 DE AGOSTO DE 1825

FECHAS	SOL		LUNA		MEMORÁNDUM
	SALE	PUESTA	FASE	HORA	
1 D.	7.40	18.04			
2 L.	7.39	18.05			
3 M.	7.38	18.05			
4 M.	7.37	18.06			
5 J.	7.36	18.07			
6 V.	7.35	18.08	C. ☾	15.50	
7 S.	7.35	18.09			
8 D.	7.34	18.09			
9 L.	7.33	18.10			
10 M.	7.32	18.11			
11 M.	7.31	18.12			
12 J.	7.30	18.13			
13 V.	7.28	18.13			
14 S.	7.27	18.14	LL. ○	8.03	
15 D.	7.26	18.15			
16 L.	7.25	18.16			
17 M.	7.24	18.16			
18 M.	7.23	18.17			
19 J.	7.21	18.17			
20 V.	7.20	18.18			
21 S.	7.18	18.19	M. ☽	1.51	
22 D.	7.17	18.19			
23 L.	7.16	18.20			
24 M.	7.15	18.21			
25 M.	7.13	18.22			INDEPENDENCIA NACIONAL.
26 J.	7.12	18.22			
27 V.	7.11	18.23			
28 S.	7.10	18.24	N. ●	7.21	
29 D.	7.09	18.24			
30 L.	7.07	18.25			
31 M.	7.06	18.26			



SETIEMBRE

Significa el séptimo, porque era el 7º mes del año romano, que contaba como primer mes al de marzo.



CALENDARIO AGRO - PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Los trigos y las cebadas deben repararse para mantenerse limpios de yuyos y malezas. Se inicia en la segunda quincena la siembra de arroz, ya sea en "seco" o "al agua". En el primer caso, debe rastrearse previamente con rastras de discos; en el segundo, se inunda el terreno con agua, hasta una altura de 10 cms.

Forrajeras. — Se inician los cortes de primavera de los alfalfares. Puede iniciarse la siembra de primavera de la alfalfa.

Industriales. — Cuidar los linares, matando hormigas. Tener preparada la tierra para maní y girasol. Prosiguen haciéndose almácigos de tabaco, prestando el debido cuidado a los ya hechos. Se inicia la siembra de algodón a razón de 40 Kgs. por Há.

GANADERIA

Bovinos. — Prosigue en aumento la parición. Apartar novillos y amansarlos para bueyes. Marcar y castrar. Descornar los terneros nacidos el mes anterior. Sigue y concluye el "peleche".

Ovinos. — Las majadas se hallan en la fuerza de la parición. Se puede esquilar las ovejas a galpón. Señalar, castrar y cortar la cola a los borregos.

Equinos. — Se está en plena intensidad de la parición. Amansar y domar potros. Echar padrillos a las manadas. Castrar y marcar los potrillos.

Suinos. — Mes de máxima actividad. Llevar las madres próximas a parir a potreros ya preparados. Evitar que dos madres tomen la misma paridera. Los caponados deberán seguir con los mismos cuidados del mes anterior.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de naranja criolla o Dulce del Brasil y de bergamota. Terminar la plantación de frutales. Vigilar la aparición de pulgones. Injertar a ojo despierto o de púa. Podar los frutales cítricos.

Viticultura.—Atar las plantas a los alambres inferiores; suprimir los retoños del pie americano y las raíces emitidas en el injerto. Dar el primer tratamiento con Caldo Bordelés al 1 % en cuanto empiece la brotación. Descalzar las plantas a azada. Dar una labor para enterrar el abono desparramado el mes anterior.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: alcaucil de semilla, arvejas, chícharos, espinacas, garbanzos, lentejas, maíz dulce, melón, nabos, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjenas, bróculi, coliflor, espárragos, frutilla, lechuga, pimientos, repollo, puerro, tomate.

AVICULTURA

Se castran los pollos. Se dispone convenientemente el local para almacenar huevos destinados al consumo y que no se vendan inmediatamente después de recogidos. Continúan los trabajos propios de la incubación, cría y recría de la pollada.

CUNICULTURA

Es el mes más propicio para intensificar la cría del conejo. Seleccionar los mejores reproductores de 11 a 12 meses de edad. Alimentación con aumento de verde. Destetar los conejitos que llegan a los 30 días.

APICULTURA

Inspeccionar las colmenas una vez por semana. Trabajos generales.

SETIEMBRE

JARDINERIA

Pese a que en este mes se inicia la Primavera, es necesario tener presente en todo momento las heladas tardías, que pueden ocasionar enormes perjuicios. En este mes se generalizan las siembras. Pueden hacerse plantaciones de arbustos de hojas permanentes y continuar con la multiplicación por gajos.

Es oportuno recubrir los sembrados con una capa de paja para protegerlos de los rayos solares, ya bastante intensos, evitando así que la tierra forme costra, dificultando la germinación.

Se plantarán bulbos de dalias, gladiolos, peonias, etc.

Se puede injertar de púa. Iniciar la preparación de macizos y borduras, no olvidando que estas últimas adornan y dan mucha vista, especialmente si son especies fácilmente tusables. Seguir arrancando yuyos y malezas. Seguir aplicando fertilizantes en las siembras, transplantes, etc.

RECETARIO DE COCINA

GUISO DE CORDERO CON ARVEJAS

1/2 taza aceite o grasa de cerdo.
1 cebolla.
1 ajo.
2 zanahorias.
3 papas.
1 puerro.
1 kilo arvejas.
1 kilo cordero.
2 cucharadas caldo.
Sal, pimienta, perejil.

Colocar en una cacerola el aceite o grasa. Cuando esté bien caliente se pone a dorar la cebolla. Una vez ésta a punto se dora el corderito cortado en pedacitos. Se le agrega el tomate pelado y cortado en rebanadas finas; el ajo, el puerro, las zanahorias y las papas cortado todo en pedacitos chicos. Se condimenta con sal, pimienta y perejil y dos cucharones de caldo, se tapa y se cocina por una hora *más o menos, a luego* lento.

REPOLLO A LA MORA

1 repollo grande blanco.
2 cucharadas aceite.
4 huevos.
1 taza de leche.
1/2 taza queso rallado.
2 dientes ajo.
8 rebanadas de pan.
Sal, pimienta, nuez moscada.

Se corta el repollo como para tallarines. Se pone a hervir en agua y sal.

Luego de cocinado se salta con el aceite donde se doró el ajo.

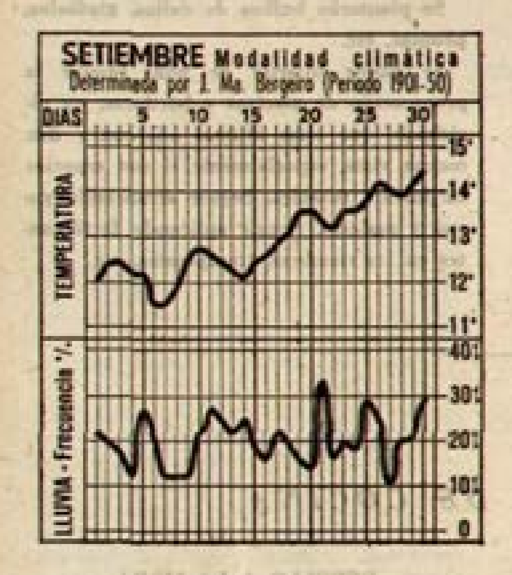
En una asadera se colocan las rebanadas de pan. Sobre ellas, el repollo saltado y se cubre con la siguiente composición: en un tazón se baten un poco los huevos, se mezcla a ellos, la leche y el queso rallado. Se condimenta con sal, pimienta y nuez moscada.

Va al horno moderado, hasta que la composición endurezca.

SETIEMBRE

Durante el curso de este mes, — entre el comienzo y su final, — la duración del día crece una hora y un minuto.

Duración del día: el 1º, 11 h. 23; el 30, 12 h. 24. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 51 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Por el 4 al 6; entre el 10 al 13 posible más de un día; proximidad del 17; alrededor del 21; período 26 al 29 más de un caso.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Descenso por el 6 al 8; luego elevación hasta proximidad del 10; decrecimiento posterior, para ascender alrededor del 17 al 20 y a partir del 25, con alternativas.

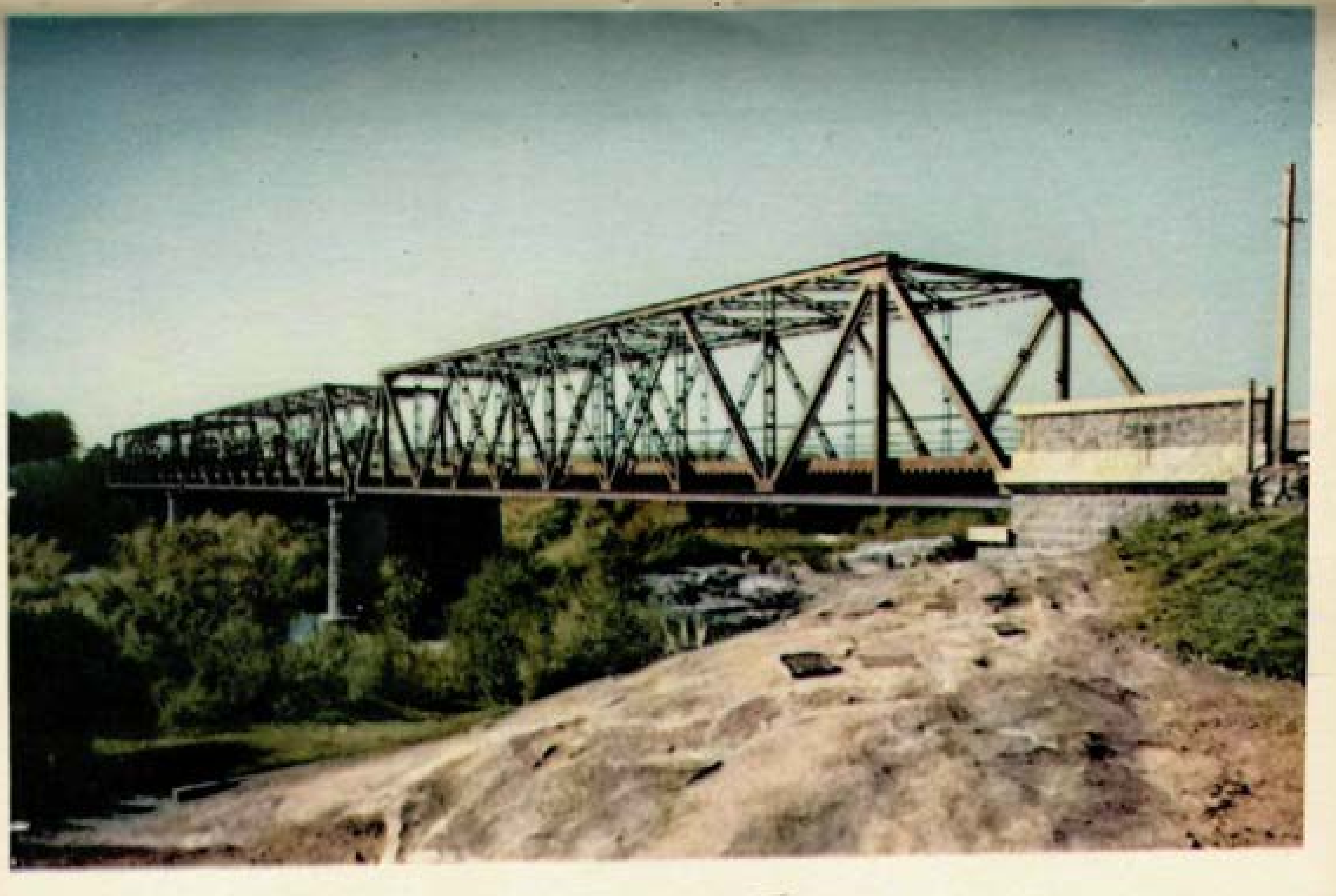
Posibles fechas de vientos impetuosos. — Alrededor del 4 y por el 10.

José María Bergeiro.

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE SETIEMBRE

Para este mes, fué en el año 1944 —durante el período 27 al 29— que se registraron en Montevideo, las temperaturas medias diarias más elevadas y record, en medio de una ola cálida. Opuestamente, se suelen registrar heladas tardías, especialmente en el interior del país. Astronómicamente, el planeta VENUS, continuando su reinado al anochecer, alcanza su mayor "elongación" —o alejamiento del Sol— estando próximo a culminar su mayor esplendor.

	LLUVIA		TEMPERATURA					
	Milímetros	*Días medibles*	*Media*	*Máxima media*	*Mínima media*	*Máxima absoluta*	*Mínima absoluta*
1952	29.3	6	12.7	17.8	7.8	27.0	0.4
1951	97.5	8	13.3	18.4	8.8	30.0	1.2
1950	126.0	12	12.4	16.4	8.7	21.0	3.2
1949	145.6	10	12.7	16.9	9.3	28.8	1.6



Piedra Alta (Florida)

SETIEMBRE

9.º MES 30 DIAS

CABILDO ABIERTO

[illegible]



FECHAS	SOL		LUNA		MEMORÁNDUM
	SALE	PUESTA	FASE	HORA	
1 M.	7.05	18.27			
2 J.	7.04	18.28			
3 V.	7.02	18.28			
4 S.	7.00	18.29			
5 D.	6.58	18.30	C. ☾	9.28	
6 L.	6.56	18.30			
7 M.	6.55	18.31			
8 M.	6.54	18.31			
9 J.	6.53	18.32			
10 V.	6.51	18.33			
11 S.	6.50	18.34			
12 D.	6.49	18.35	Ll. ◎	17.19	
13 L.	6.48	19.35			
14 M.	6.46	18.36			
15 M.	6.44	18.37			
16 J.	6.43	18.37			
17 V.	6.41	18.38			
18 S.	6.40	18.38			
19 D.	6.38	18.39	M. ☽	8.11	
20 L.	6.37	18.39			
21 M.	6.35	18.40			CABILDO ABIERTO.
22 M.	6.34	18.41			
23 J.	6.33	18.42			Primavera.
24 V.	6.31	18.42			
25 S.	6.30	18.43			
26 D.	6.28	18.44	N. ●	21.50	
27 L.	6.27	18.45			
28 M.	6.76	18.46			
29 M.	6.25	18.46			
30 J.	6.23	18.47			



OCTUBRE

Significa el octavo, porque entre los romanos ocupaba ese lugar entre los meses del año.



CALENDARIO AGRO - PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Se inicia con gran intensidad la siembra del maíz. Empieza la floración de *avena y cebada. Prosigue* la siembra de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. En los alfalfares viejos, hacer los cortes en el momento de la floración.

Industriales. — Se inicia la siembra de oleaginosos (maní y girasol). Continúa el trasplante del tabaco desde el almácigo al terreno definitivo. Los cultivos ya definitivos deben ser aporcados. Prosigue la siembra de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Vigilar y limpiar las aguadas. Vacunar contra el carbunclo. Vigilar la acción de la mosca (bichera). Echar los toros. Los toros a galpón se echan a las vacas en las últimas horas de la tarde y se sacan de mañana. Seguir y concluir el amanse de novillos.

Ovinos. — Empieza la esquila, apresurándola si hay "trébol carretilla". Dar el primer baño en seguida de haber esquilado *y el segundo 12 a 15 días después.* Echar los carneros a las majadas que están destinadas a la parición de otoño, las cuales deben estar esquiladas para trabajar mejor.

Equinos. — Concluye la parición. Dejar la castración y marcación para el otoño por temor a las "bicheras". Seguir amansando y domando potros.

Suinos. — Vigilar los potreros donde se encuentran las madres en parición. Comenzar *a racionar las madres y lechones* diariamente. Empezar a castrar los lechones mayores de 40 días.

FRUTICULTURA

Terminar la cosecha de naranja común y bergamota. Tratar los manzanos y perales con arseniato de plomo para combatir el "gusano". Proseguir el desbrote de las plantas y citrus. Seguir cuidando los injertos.

Viticultura. — Proseguir las pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrar contra el "Oidium".

HORTICULTURA

Las mismas siembras *del mes anterior,* con excepción de la lenteja.

AVICULTURA

En los primeros días efectuar la última incubación natural o artificial y levantar los planteles de producción. Mandar al mercado los pollos de 4 a 5 meses de edad y los gallos de más de 2 años retirados de los planteles. Continuar los trabajos de *crianza y recría.*

CUNICULTURA

Se continúa la procreación de los conejos y el destete de los que hayan llegado a los 30 días. Las madres se llevan nuevamente a los machos y, luego de fecundadas, se retiran y aislan en sus respectivas jaulas. Separar las crías por edad y sexo, castrándose los machos de 15 días a 2 meses de edad. *Los conejos eliminados de la reproducción* y los que tengan 5 a 6 meses se engordan y destinan a consumo y venta.

APICULTURA

Inspeccionar semanalmente las colmenas. Destruir las celdas reales en las colmenas a fin de prevenir la enjambrazón.

OCTUBRE

JARDINERIA

Es un mes de mucha actividad, especialmente en limpiezas, raleos y carpidas. Las plantas que han prendido bien, deben ser mochadas (despuntadas).

La plantación para macizos o platabandas, debe hacerse entre 30 y 40 cm. según desarrollo de la planta.

Seguir regando por la tarde, con riegos copiosos; por la mañana, puede darse un riego ligero.

Los almácigos bajo vidriera, deben ser ventilados. Por la noche, las plantaciones al aire libre conviene recubrirlas con arpilleras o esterillas, protegiendo las plantitas débiles.

Colocar tutores a las plantas que, por su desarrollo, deban ser protegidas de los vientos fuertes.

Con yemas del año pueden injertarse, a "ojo despierto" los rosales que se hayan preparado a tal fin.

Continuar las multiplicación por gajos de malvón, begonias, coleus, amarantus, santolina, etc.

Continuar dando cortes frecuentes a los céspedes.

RECETARIO DE COCINA

EMPANADAS CRIOLLAS

1 kilo harina.
1 cucharadita sal en 1 taza agua tibia.
300 gramos grasa derretida.
2 tomates picados.
1 cucharada pimentón.
1 kilo carne picada.
1/4 kilo grasa.
2 huevos duros.
2 cebollas picadas finitas.
1 cucharón agua o caldo.
1 cucharada pimentón.
Pasas de uva, aceitunas.
1 cucharada azúcar.
2 cucharadas harina.

Se pone en la mesa la harina y haciendo un hueco en el centro, se pone una mezcla de grasa, pimentón y el agua tibia con sal y se forma una masa compacta y lisa. Se soba bien.

Aparte se cocina en grasa las cebollas, sin dejar dorar. Se le agrega el agua o caldo y el pimentón. Por último se echa el tomate, la carne picada, sal, pimienta y nuez moscada. Se deja cocinar tapado. Un momento antes de retirarlo del fuego se le añaden las pasas, aceitunas, los huevos duros picados, el azúcar y la harina. Una vez pronto se deja enfriar.

Mientras se estira la masa fina. Se cortan redondeles del tamaño de un platito de café, se coloca en el centro 1 cucharada del relleno; se humedece el borde, se dobla en dos. Se aprieta alrededor del relleno y se le hace un repliegue al borde.

Se cocina a horno caliente.

Si se hacen fritos, se ponen en grasa no muy caliente. Una vez prontos se polvorean con azúcar molida.

PICHONES DE PALOMA RELLENOS

8 pichones gorditos.
1 cebolla finamente picada.
1 limón.
1/2 pan remojado en leche.
1/2 taza y 2 cucharadas aceite.
2 yemas de huevo.
1 taza carne cocida de cerdo ó jamón picado fino.
1 cucharada queso rallado.
1 cucharada perejil picado.
Sal, pimienta, nuez moscada.
200 gramos tocino picado.

Se limpian y lavan bien los pichones. Se sazonan con sal, pimienta, jugo de limón.

Coloque en una sartén o cacerola, el aceite. Cuando esté caliente eche la cebolla. Una vez dorada, saque del fuego. Agréguele el pan bien deshecho, el tocino, la carne o jamón, las yemas, el queso, el perejil picado, sal, pimienta, nuez moscada. Se revuelve todo bien. Se rellenan los pichones por la parte trasera. Se cosen las aberturas para que no escape el relleno.

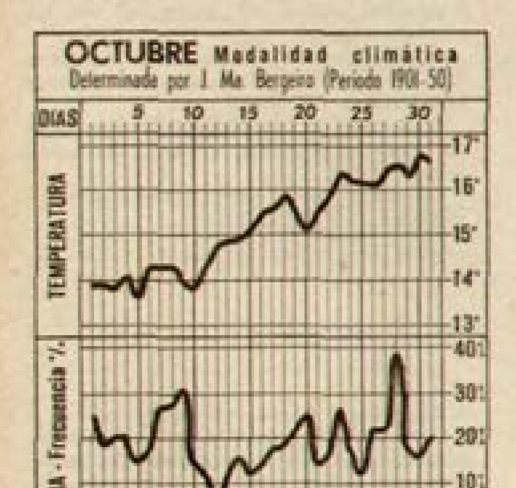
Ponga en una cacerola el aceite y cuando esté caliente se ponen los pichones. Una vez dorados se le agregan 2 cucharones de caldo, sal, pimienta y perejil. Se tapan y se dejan cocinar a fuego lento.

Pueden servirse calientes o fríos.

OCTUBRE

Durante el curso de este mes, — entre el comienzo y su final, — la duración del día crece una hora y cinco minutos.

Duración del día: el 1º, 12 h. 25; el 31, 12 h. 30. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 52 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Principio de mes; 8 al 10 más de un día; entre el 17 al 20 igualmente; del 22 al 23 dudoso; alrededor del 26 al 28 más de un caso.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Ascenso por el 6 al 8; fresco alrededor del 10, continuando elevación progresiva (con alternativas) hasta proximidad del 18. Descenso por el 20, prosiguiendo fluctuaciones.

Posibles fechas de vientos impetuosos. — Entre el 10 al 18 varios días.

José María Bergeiro.

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE OCTUBRE

A través de la estadística climatológica comparada, se evidencia la notable variabilidad térmica de este mes, en la circunstancia de haberse registrado el promedio mensual mayor en 1896, con 17º2; correspondiendo el menor al año 1923, con 12º9. Con una frecuencia del 19 % se registran totales de lluvia superiores a los cien litros por metro cuadrado. Se registran heladas tardías, especialmente en el interior del país. Completando la trilogía aforística aludida anteriormente, corresponde alrededor del día 4, intensa perturbación atmosférica, denominada "Cordonazo de San Francisco".

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	*Días medibles*	*Media*	*Máxima media*	*Mínima media*	*Máxima absoluta*	*Mínima absoluta*
1952	30.2	8	15.8	20.8	11.0	29.2	4.8
1951	39.6	8	15.0	20.5	10.1	31.1	1.6
1950	37.7	9	15.0	20.5	10.1	28.2	5.0
1949	36.2	12	14.3	18.5	10.6	24.9	4.2

OCTUBRE

10.° MES 31 DIAS



BATALLA DE SARANDI
12 DE OCTUBRE DE [illegible]

FECHAS	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALE	PUESTA	FASE	HORA	
1 V.	6.22	18.48			
2 S.	6.21	18.49			
3 D.	6.20	18.50			
4 L.	6.19	18.50			
5 M.	6.18	18.51	C. ☾	2.31	
6 M.	6.16	18.52			
7 J.	6.15	18.53			
8 V.	6.13	18.54			
9 S.	6.12	18.54			
10 D.	6.10	18.55			
11 L.	6.08	18.56			
12 M.	6.07	18.57	LL. ○	2.10	DIA DE LA RAZA.
13 M.	6.05	18.58			
14 J.	6.03	18.58			
15 V.	6.02	18.59			
16 S.	6.01	19.00			
17 D.	5.59	19.01			
18 L.	5.58	19.02	M. ☽	17.30	
19 M.	5.57	19.02			
20 M.	5.55	19.03			
21 J.	5.54	19.04			
22 V.	5.53	19.05			
23 S.	5.52	19.06			
24 D.	5.51	19.07			
25 L.	5.50	19.08			
26 M.	5.49	19.09	N. ●	14.47	
27 M.	5.48	19.10			
28 J.	5.47	19.11			
29 V.	5.46	19.12			
30 S.	5.45	19.13			
31 D.	5.44	19.14			



NOVIEMBRE

Significa noveno. Repetimos: los romanos contaron como primer mes del año a marzo. Fué el rey Carlos IX, de Francia, en 1564, quien implantó el uso de comenzar el año por el mes de enero.



CALENDARIO AGRO - PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Los cultivos están en plena espigazón. Debe prepararse toda la maquinaria para la trilla. El *maíz* debe aporcarse y carpirse. Las avenas, cebadas y centenos se encuentran en estado lechoso.

Forrajeras. — Se inicia la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — Se termina de plantar maní. Continúa con gran actividad la siembra de girasol. En los tabacales deben reponerse las plantas perdidas y eliminarse los yuyos. Termina la siembra de algodón; resembrar en los lugares donde no nació; efectuar raleos, dejando 2 o 3 plantas cada 20 cms. Carpir.

GANADERIA

Bovinos. — Continúan trabajando los toros como en el mes anterior.

Ovinos. — Termina la esquila. Retirar los carneros que trabajaron desde octubre. Traer a la sombra antes del mediodía las majadas a medio galpón o a galpón. Desde fin de mes pueden esquilarse los corderitos, cuidando mucho a los lastimados.

Equinos. — Concluir el amanse y doma, trabajando los redomones en las madrugadas o de tardecita. Retirar los padrillos.

Suinos. — Seguir con los mismos cuidados del mes anterior. Vigilar la alimentación de los lechones. Aplicar remedios contra los gusanos (Vermes).

FRUTICULTURA

Se inicia la cosecha de las naranjas de verano (var. Lue Gim Gong, Valencia Late, etc.), que se prolonga hasta enero. Poda en verde de los frutales. Ralear el exceso de fruta.

Viticultura. — Proseguir los tratamientos.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, alcaucil de semilla, chícharos, espinacas, garbanzos, maíz dulce, melón, nabo, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigos: albahaca, apio, berenjenas, bróculi, coliflor, espárragos, lechuga, pimientos, puerro, repollo, tomate.

AVICULTURA

Se asegura el suministro normal de agua y se siembran los parques. Prosiguen los trabajos de cría y recría y la remisión de pollos al mercado.

CUNICULTURA

Desinfectar e higienizar las instalaciones. Prosigue el destete de los conejitos nacidos el mes anterior. Los conejitos se van separando en locales apropiados por edad y sexo.

APICULTURA

Suprimir las piqueras. Evitar constantemente la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 días por semana y agregar más panales si hiciera falta. Facilitar agua en cantidad.

NOVIEMBRE

JARDINERIA

Prosigue la injertada de rosales a "ojo despierto". En los rosales que hubieren florecido, serán cortados los gajos que dieron flor, para que tomen fuerza los demás.

También pueden injertarse los siguientes árboles ornamentales: evóminos, buxus, etc. Estos árboles se multiplican también por gajos y semillas, pero como las hay de varios tonos de hojas y de distintos efectos, se injertan para lograr sacarlos más llamativos. Tanto el evóminos como el buxus pueden injertarse de púa, al empezar la primavera.

Estos arbustos, al igual que las tuyas y los cipreses, pueden ser tusados, con tijeras bien afiladas, dándoseles formas variadas. Igualmente podrán tusarse las plantas que se han utilizado como borduras, tales como el gnafaliuno lanatuno, piretrum parlemum, santolina, etc. Todos estos se reproducen por gajos en otoño.

Pueden sembrarse al aire libre, bulbos de azafrán, azucena, dalias, gladiolos, achiras, nardos, etc.

No descuidar la limpieza de yuyos.

En las plantaciones nuevas de árboles y arbustos, aplicar en un surco en forma de anillo, de un diámetro de 50 cms. el siguiente fertilizante:

70 grs. nitrato de soda
70 grs. escoria Thomas,

regando abundantemente antes de aplicarlo.

RECETARIO DE COCINA

TORTA BRASILEÑA

2 cucharadas bien llenas de manteca.
2 tazas azúcar.
1 taza leche.
3 tazas harina.
3 yemas.
1 cucharada polvo hornear.
1 cucharadita de sal.
3 claras batidas a nieve.
1 cucharada vainilla en polvo.

Se bate hasta que quede como una crema el azúcar con la manteca. Luego se le agregan las yemas, después la leche, la harina cernida con los polvos de hornear y la sal. Las claras batidas a nieve van últimas. Se echa en un molde untado con manteca y va al horno por 30 minutos.

BAÑO PARA LA TORTA

Se hace un almíbar con 10 cucharadas de azúcar y 5 de agua. Mientras esto hierve hasta tomar un punto espeso, se baten las claras a nieve con vainilla en gotas o en polvo y se echan sobre el almíbar separado del fuego y se revuelve hasta que se enfríe. Se cubre con esto la torta y se decora como guste, llevándola a horno muy suave hasta que se seque.

HUEVOS CON PAPAS AL HORNO

6 huevos.
6 papas.
2 cucharadas harina.
2 tazas de leche.
2 ajíes morrones.
Perejil picado, sal, pimienta.

Se pelan las papas y se cortan en rebanadas finas. Se colocan en una asadera enmantecada, poniéndolas en ramadas. Entre cada una de éstas se polvorean con sal y un poquito de pimienta, la harina pasada por un colador y el perejil picado.

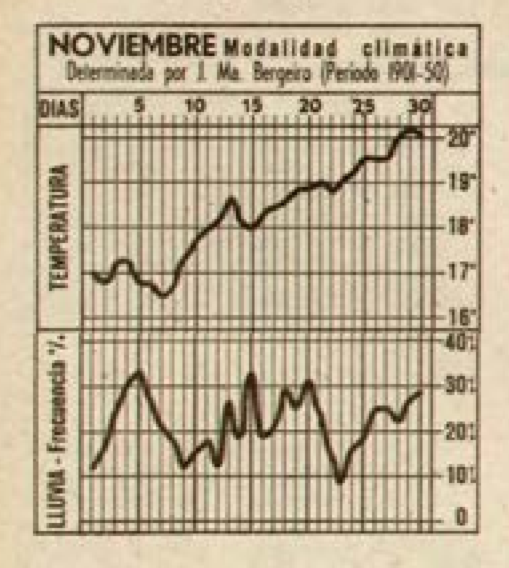
Sobre ésto se vierte la leche caliente hasta cubrirlas y se deja cocinar en horno moderado por una hora. Los ajíes se cortan en tiras finas y se adorna con ellos la fuente.

Alrededor se colocan los huevos, fritos en abundante aceite.

NOVIEMBRE

Durante el curso de este mes, — entre el comienzo y su final, — la duración del día crece 46 minutos

Duración del día: el 1º, 13 h. 32; el 30, 14 h. 18. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 54 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Por el 2 al 4; alrededor del 12 al 14; entre el 18 al 20 posible más de un día; en proximidad del 25 al 26; por el 28 al 30 más de un caso.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Pronunciado ascenso en proximidad del 10 al 13; decrecimiento hacia mediados de mes; siguiendo luego algunos ascensos —con alternativas— hasta finalizar.

Posibles fechas de vientos impetuosos. — Alrededor del 8 y por mediados de mes.

JOSÉ MARÍA BERGEIRO.

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE NOVIEMBRE

Este mes suele ofrecer cierta uniformidad térmica dentro de la característica variabilidad propia de nuestro clima. Con una frecuencia del 20 % se registran totales mensuales de lluvia superiores a los cien litros por metro cuadrado. Suele ser a partir del día 12 —aproximadamente— que se define un alza pronunciada de temperatura, que se asemeja a la correspondiente al mes siguiente. Astronómicamente, se presenta la segunda oportunidad de las más destacables, en que son muy frecuentes de noche las *estrellas fugaces*, durante el 10 al 13, por interceptar nuestro planeta la órbita de importante enjambre de meteoritos.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	*Días medibles*	*Media*	*Máxima media*	*Mínima media*	*Máxima absoluta*	*Mínima absoluta*
1952	106.2	8	18.3	23.5	13.0	31.6	5.0
1951	25.0	16	18.9	24.3	13.8	34.8	8.4
1950	73.8	10	17.6	23.4	11.9	29.6	4.8
1949	101.2	7	19.0	24.8	13.4	34.0	4.3

NOVIEMBRE



11.° MES 30 DIAS

DIA DEL CAIDO EN LAS GUERRAS CIVILES
2 DE NOVIEMBRE

FECHAS	SOL		LUNA		*MEMORANDUM*
	SALE	PUESTA	FASE	HORA	
1 L.	5.43	19.14			
2 M.	5.42	19.15			DIA DE LOS MUERTOS.
3 M.	5.41	19.16	C. ☾	17.55	
4 J.	5.40	19.17			
5 V.	5.39	19.18			
6 S.	5.38	19.19			
7 D.	5.37	19.20			
8 L.	5.37	19.21			
9 M.	5.36	19.22			
10 M.	5.35	19.23	Ll. ○	11.29	
11 J.	5.35	19.24			
12 V.	5.34	19.25			
13 S.	5.33	19.26			
14 D.	5.32	19.27			
15 L.	5.31	19.28			
16 M.	5.30	19.29			
17 M.	5.30	19.30	M. ☽	6.32	
18 J.	5.29	19.31			
19 V.	5.28	19.32			
20 S.	5.27	19.33			
21 D.	5.27	19.34			
22 L.	5.26	19.35			
23 M.	5.26	19.36			
24 M.	5.26	19.37			
25 J.	5.25	19.38	N. ●	9.30	
26 V.	5.25	19.39			
27 S.	5.25	19.40			
28 D.	5.25	19.41			
29 L.	5.25	19.42			
30 M.	5.25	19.43			



DICIEMBRE



Significa el décimo mes del año. Por lo dicho anteriormente se deduce que los nombres actuales de estos últimos cuatro meses no son muy apropiados.

CALENDARIO AGRO - PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empieza con gran actividad la cosecha y trilla de los cereales. Asegurar el personal contra accidentes de trabajo (trilla). Echar agua al cultivo del arroz.

Forrajeras. — Terminar la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — A fines del mes ya hay linos prontos para cortar. Carpir y aporcar los cultivos de girasol y maní. Capar el tabaco (suprimir la punta del tallo donde se está formando la flor). Terminar los raleos de algodón. Continuar las carpidas.

GANADERIA

Bovinos. — Trabajar de madrugada el ganado. Vigilar las aguadas. Siguen trabajando los toros, pero no olvidar que son preferibles las pariciones tempranas. Suspender el amanse de los novillos.

Ovinos. — Terminar la esquila de los corderos. Bañar la majada en las primeras horas de la mañana. Vigilar que los corderos lastimados no sufran de los efectos perjudiciales de la mosca.

Equinos. — Suspender el amanse y doma. Vigilancia general de las manadas.

Suinos. — Empezar el destete. Clasificar los lechones en lotes, según calidad y estado. A los 10 días del aparte, vacunarlos contra el cólera. En la segunda quincena echar los padrillos.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de la naranja de verano. Cosecha de durazneros, var. My Flowers, Amsden, Waterloo; Ciruelos, var. Beauty, Golden Japan. Prosigue la poda en verde de citrus.

Viticultura. — Seguir con los tratamientos sanitarios. Se atan las yemas largas, desbrotar los troncos y suprimir el exceso de zarcillos. Rastrear entre filas si hubiera mucha maleza o si la tierra estuviera muy apretada.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento, acelga, espinacas maíz dulce, melón, pepinos, perejil, porotos, sandías, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjenas, bróculi, coliflor, pimientos, puerro, repollo, tomates.

AVICULTURA

Separar los pollos que van a ir al mercado con motivo de las fiestas de Navidad y someterlos previamente a un corto proceso de preparación. Si los parques no tienen árboles, se proporciona sombra a las aves por medio de reparos apropiados. Los bebederos se colocan en lugares donde haya sombra. Revisar las instalaciones y reparar las que se encuentren en estado deficiente. Asegurarse que el cajón revolcadero tenga suficiente polvo insecticida. Recoger los huevos 2 veces por día.

CUNICULTURA

Se destetan en la segunda quincena de este mes los conejitos nacidos en la primera semana de noviembre y se vuelven las hembras al macho.

APICULTURA

Iguales trabajos que el mes anterior.

DICIEMBRE

JARDINERIA

En el transcurso de este mes, habrá que atender cuidadosamente los riegos, especialmente de la tarde, porque los fuertes calores exigen agua en abundancia.

Podrán empezar a retirarse de la tierra los bulbos de aquellas plantas que han florecido y se marchiten. Estos bulbos deben colocarse en lugar bien fresco. Cuidar los injertos de los rosales; si estos están prendidos, se procederá a cortar la parte superior del patrón, a unos 10 cms. del injerto. Esta operación es conocida por "decapitación del patrón". También es necesario seguir cortando las ramas de los rosales que ya hayan florecido y no tengan pimpollos, operación ésta que sirve para dar fuerza a las flores que están en gestación y, además, ayuda a conservar la forma de la planta.

Se podrá iniciar la cosecha de aquellas plantas que ya tienen semillas, clasificándolas y guardándolas en lugares bien secos.

RECETARIO DE COCINA

El que figura en este mes y en los precedentes fué preparado por la Srta. ISABEL MORATORIO, Profesora de la Universidad del Trabajo.

TORTA DE NAVIDAD

800 grs. de harina. Dulces secos 20.
Pasas. 200 grs. manteca.
5 huevos. 1/2 vaso de vino seco.
4 higos, naranja, limón, vainilla 1 paq.
200 grs. azúcar. 60 grs. de levadura.

Se pone la levadura en un tazón con un poco de agua tibia, agregándole un poco de harina, para que leude, en un lugar abrigado y bien tapado. Cuando ha leudado, es decir ha aumentado de volumen, se prepara en otro tazón la harina unida con los dedos, con la manteca, la vainilla y el azúcar y se coloca en el centro la masa ya leudada y se le van agregando los huevos, de a uno, el vino. Se amasa todo, se soba hasta que suene y se deja reposar un cuarto de hora agregándole la fruta cortada en pedacitos chicos y pasada por harina para que no se vaya al fondo.

Al cabo de este tiempo se vuelve a amasar otro poco, para que se una bien toda la fruta. Se divide en 2 partes iguales la masa y se pone en moldes enmantecados y forrados en papel también enmantecados. Se dejan reposar nuevamente, hasta que vuelven a aumentar el doble del volumen aproximadamente. El horno debe estar al principio caliente y luego debe ser horno moderado. Antes de ponerlos al horno se bate una clara y se junta con ella las tortas y se polvorean con azúcar molida. Llevan 1 hora de horno, más o menos.

PAVO RELLENO

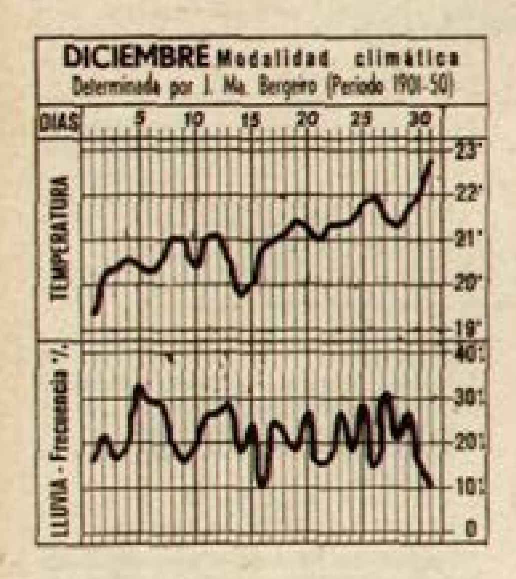
1 pavo. 200 grs. jamón o tocino.
1/2 kilo carne de cerdo o ternera picada.
1 cebolla.
1/2 pan remojado en leche exprimido, sal, pimienta, nuez moscada.
1 copita de coñac o vino seco.
2 cucharadas de manteca, grasa de cerdo o aceite.
4 huevos, 1 limón, perejil.
2 yemas, 4 manzanas en compota.

Preparar un lindo pavo, quemarle la pelusa, limpiarlo bien, teniendo cuidado de no estropearlo al pelarlo, ni hacerle demasiado grande el tajo al abrirlo. Condimentarlo con sal, pimienta y jugo de limón. Atarle las patas. Acomodarle las alas y rociarlo por dentro y por fuera con coñac o vino seco. Aparte poner en la sartén la manteca o grasa de cerdo o aceite. Calentar y dorar en ella la cebolla finamente picada, agregarle la carne de cerdo o ternera pasada por la máquina de picar, o cortada bien menudita, el jamón o tocino en la misma forma. Una vez todo soltado se retira del fuego y se le agrega la miga de pan remojada en leche bien deshecha; los huevos y las yemas, sal, pimienta, perejil finamente picado, y nuez moscada. Se rellena con esto la parte trasera y la pechuga si se desea todo salado. De lo contrario, la pechuga se rellena con las manzanas peladas y puestas a cocinar con un vaso de agua y una taza de azúcar. Sin dejar que se deshagan se van colocando exprimidas en la pechuga; apretándolas un poco de modo que el pavo quede bien presentado. Si se quiere puede agregársele al relleno salado una latita de paté de hígado trufado y unas ciruelas, sin carozo, que se les ha dado un hervor para ablandarlas.

DICIEMBRE

La duración del día en el curso de este mes, crece 12 minutos hasta el día 21, decreciendo luego 4 minutos, hacia el final.

Duración del día: el 1º, 14 h. 19; el 31, 14 h. 27. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosdad 58 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Entre el 4 al 6; por el 11 al 13; del 17 al 19 posible más de un día: alrededor del 23 al 25; en proximidad del 28.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — El correspondiente régimen cálido, puede experimentar alternativas de descenso, en las siguientes fechas: por el 6, alrededor del 10, por mediados de mes, en proximidad del 21 y antes de finalizar.

Posibles fechas de vientos impetuosos. — Alrededor del 9 y en proximidad del 18.

José María Bergeiro.

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE DICIEMBRE

Todas las razones *astronómico-climáticas*, confieren a este mes, el privilegio del comienzo del Verano: mayor elevación angular del Sol, así como el máximo de su declinación austral.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	*Días medibles*	*Media*	*Máxima media*	*Mínima media*	*Máxima absoluta*	*Mínima absoluta*
1952	60.9	9	20.2	25.6	15.1	37.0	7.6
1951	22.6	5	20.9	26.4	15.8	32.5	10.4
1950	40.8	12	21.5	27.7	15.7	37.8	8.8
1949	83.3	12	21.1	27.6	15.3	37.6	10.0

DICIEMBRE

12.º MES 31 DIAS

FUNDACION DE MONTEVIDEO (Bruno M. de Zabala)
24 DE DICIEMBRE DE 1726



FECHAS	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALE	PUESTA	FASE	HORA	
1 M.	5.25	19.44			
2 J.	5.24	19.45			
3 V.	5.24	19.46	C. ◐	6.56	
4 S.	5.24	19.47			
5 D.	5.24	19.48			
6 L.	5.24	19.49			
7 M.	5.24	19.50			
8 M.	5.24	19.51			DIA DE LAS PLAYAS.
9 J.	5.25	19.52	Ll. ○	21.56	
10 V.	5.25	19.52			
11 S.	5.25	19.53			
12 D.	5.25	19.53			
13 L.	5.25	19.54			
14 M.	5.25	19.54			
15 M.	5.25	19.55			
16 J.	5.26	19.55	M. ◑	23.21	
17 V.	5.26	19.56			
18 S.	5.26	19.57			
19 D.	5.27	19.57			
20 L.	5.27	19.58			
21 M.	5.28	19.59			Verano.
22 M.	5.28	19.59			
23 J.	5.29	20.00			
24 V.	5.29	20.00			
25 S.	5.30	20.01	N. ●	4.33	DIA DE LA FAMILIA.
26 D.	5.31	20.01			
27 L.	5.32	20.02			
28 M.	5.32	20.02			
29 M.	5.33	20.02			
30 J.	5.34	20.02			
31 V.	5.35	20.02			

AÑO 1953

ENERO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
—	—	—	—	—	—	—

FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—

MARZO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	—	—
—	—	—	—	—	—	—

MAYO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	—	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	—	—	—	—	—	—

JUNIO

D	L	M	M	J	V	S
—	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—

JULIO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	—
—	—	—	—	—	—	—

AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	—	—	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	—	—	—	—	—

SETIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
—	—	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—

OCTUBRE

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
—	—	—	—	—	—	—

NOVIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—

DICIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
—	—	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	—	—
—	—	—	—	—	—	—

EL AÑO 1954

365 DIAS — 52 DOMINGOS — 52 SEMANAS MAS UN DIA

Feriados Civiles

Viernes 1º de Enero:	1º de Año.
Miércoles 6 de Enero:	Día de los Niños.
Carnaval:	1º y 2 de Marzo.
Semana de Turismo:	Domingo 11 de Abril al domingo 18 de Abril.
Lunes 19 de Abril:	Desembarco de los Treinta y Tres.
Sábado 1º de Mayo:	Día de los Trabajadores.
Sábado 19 de Junio:	Natalicio de Artigas. — Juramento de fidelidad a la Bandera.
Miércoles 25 de Agosto:	Aniversario de la Declaratoria de la Independencia.
Martes 12 de Octubre:	Día de la Raza.
Martes 2 de Noviembre:	Día de los Muertos.
Miércoles 8 de Diciembre:	Día de las Playas.
Sábado 25 de Diciembre:	Día de la Familia.

ECLIPSES DE SOL Y DE LUNA PARA EL AÑO 1954

* En el año 1954 se producirán 5 eclipses, tres de Sol y dos de Luna, en fechas que se detallan a continuación:

Eclipse total de *Luna*	Enero 18 - 19	Visible en el	Uruguay.
" parcial "	Julio 15	"	"
" anular de *Sol*	Enero 5	Invisible	"
" Total de Sol	Junio 30	"	"
" anular de "	Diciembre 25	"	"

ESTACIONES

Otoño:	21 de Marzo
Invierno:	21 de Junio
Primavera:	23 de Setiembre
Verano:	21 de Diciembre

El día más corto del año:	21 de Diciembre
El día más largo del año:	21 de Junio

AÑO 1955

ENERO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	—	—	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	—	—	—	—	—

FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—

MARZO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	—	—
—	—	—	—	—	—	—

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	—	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
—	—	—	—	—	—	—

MAYO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—

JUNIO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	—	—
—	—	—	—	—	—	—

JULIO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	—	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	—	—	—	—	—	—

AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
—	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—

SETIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	—
—	—	—	—	—	—	—

OCTUBRE

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	—	—	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	—	—	—	—	—

NOVIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
—	—	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—

DICIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
—	—	—	—	—	—	1

Posible Deducción de "PERSPECTIVAS" Climáticas Estacionales, al alcance del Ruralismo

Por JOSE MARIA BERGEIRO

Presidente de la Sociedad Meteorológica del Instituto de Estudios Superiores.

+

Reiteradamente hemos expresado, que respondiendo al móvil de propugnar por la corporización y robustecimiento de nuestra tesis "*Hacia una Meteorología Popular*", desde mucho tiempo venimos contribuyendo con el mayor aporte original posible. Se explica — en consecuencia — la norma adoptada, en el sentido de "verter" — por así decirlo — al plano de las posibilidades divulgables o extensivas, el fruto de investigaciones personales, realizadas en el dominio de las austeras disciplinas científicas.

Es así, que a continuación nos ocuparemos de una feliz solución que hemos hallado frente al problema enunciado, de incuestionable y sumo interés para el ruralismo. Correspondiendo aclarar previamente — sin reticismos — que su doble mérito, radica tanto en la razón esencial de abordar el "*pronóstico a largo plazo*", — aspiración compleja hasta en el aspecto técnico en que la encaró el suscrito,, — como en el presente esfuerzo para adaptarle a los fines de expresa referencia.

Fué en base a especulaciones realizadas con el fundamento de extensas series estadísticas, — más de cincuenta años, — que obtuve las conclusiones que se exponen como REGLAS DE PREVISION ESTACIONAL. Vale decir, en el entendido inicial de que para su aplicación se reclaman estadísticas correctamente efectuadas; lo que haría imposible el propósito impuesto.

Pero, si consideramos por otra parte, la profusa difusión de nuestros modelos de *planillas para el contralor climatológico sin instrumentos* — que fueron diseñadas con destino al ruralismo — resulta que gran parte de aquellas *conclusiones*, pueden ser aplicadas por este simple procedimiento. (nota 1)

Bastará — consiguientemente — que los interesados practiquen honestamente las anotaciones de las planillas mencionadas, para que posteriormente aplicando *examen interpretativo* de las mismas, puedan arribar a las *impresiones básicas*, capaces de permitir la aplicación de la *Regla* que más adecuadamente ajusta a las condiciones registradas.

NOTA 1. — En nuestro ALMANAQUE del Banco para 1952, el autor se refirió a este tópico, reproduciendo uno de sus diseños de referencia; advirtiéndose que basta dirigirse — por carta — a la Sociedad Meteorológica del Instituto de Estudios Superiores (Avda. 18 de Julio Nº 1824 — Universidad — Montevideo), para recibir gratuitamente, los ejemplares mencionados.

FUNDAMENTO DEL METODO POPULAR. — Siendo que en las planillas aludidas, — que se fundamentan en la generalizable apreciación de los sentidos, — se registran a la par que las variantes de temperatura, también la ocurrencia y magnitud de lluvias, etc.: es posible someter dichas anotaciones a cálculo estadístico sencillo, mediante fórmula e instrucciones que se ilustran con ejemplos, al dorso de las mismas.

Ahora bien: como para la aplicación de las *Reglas* que resumen nuestras investigaciones, es necesario tener formado cabal concepto del comportamiento de cada estación del año, se impone analizar los tres meses que le integran (por ejemplo: Verano, Diciembre, Enero y Febrero), para obtener una *resultante*. Lo cual es factible, combinando las planillas correspondientes, hasta por examen visual.

Descartando — por supuesto — que *no se pretende una impresión* precisa, en sentido ponderal, sino exclusivamente dentro del alcance que faculta el propio calificativo adoptado; *resulta que el elemento* de juicio, habrá de surgir como consecuencia lógica de anormalidades notorias, ya por exceso o deficiencia. Es ésto — justamente — cuanto se requiere en la finalidad propuesta; aunque para no restar el significado técnico que asumen aquellas investigaciones, no se les despoja de las expresiones numéricas — magnitudes — que les invisten de la debida responsabilidad.

PRIMERA PARTE

Respecto al carácter pluviométrico.

En el interés hacia el verano. — Aplicando criterio interpretativo ante el examen de 63 años de estadística comparada, surgen las siguientes conclusiones:

a). — Cuando el Otoño anterior, en su total de lluvia supera los 300 litros por metro cuadrado, resulta que el VERANO siguiente supera a los 150 m/m con una frecuencia del 88 %.

b). — Por el contrario, cuando el Otoño es seco (es decir, igual o inferior al límite "deficiente" establecido por la "desviación standard", que es de 170 m/m.), resulta que el VERANO siguiente es probable sea lluvioso, en el 78 al 80 % de los casos.

c). — Cuando el total de lluvia de Primavera es inferior a la normal en 50 m/m. o más, la posibilidad de que el VERANO *registre* luego un total también inferior a su normal — o ligeramente superior — alcanza al 85 %.

d). — Parece ser, que la "llave" por así decirlo — que mejor hace posible las inferencias concernientes a la Regla "b", radica singularmente, en los meses de Marzo y Abril; en cuanto parcializando el interés estacional, aparece que cuando dichos meses acusan un total de lluvia muy superior a la normal, corresponde a Diciembre en el 85 % de los casos, sea también lluvioso (superior a la normal); rigiendo la conclusión

opuesta, cuando contrariamente son secos, los meses de referencia.

En el interés hacia el invierno. — Considerando de suma e incuestionable importancia para los intereses agropecuarios, el deducir cualquier indicio respecto a esta época del año, — cuyo comportamiento es decisivo en cuanto a los rendimientos cerealeros, — surgen las siguientes conclusiones:

a). — puede considerarse como "modulo" — en general — el comportamiento del mes inicial de la estación (o sea Junio), siguiendo en el 80 % de los casos, las mismas características pluviométricas.

b). — Por otra parte, combinando los meses de Mayo y Junio, resulta que si ambos arrojan involucrados, — individual o compensadamente, — un total general muy superior al valor que correspondería normalmente; *el resto del año* suele ser lluvioso, en un 89 % de los casos.

Otro procedimiento que ofrece muy buenos resultados, a la vez que responde al desiderátum de conocer con mayor antelación las perspectivas, es el que pasamos a detallar seguidamente:

1º). — Se cotejan los totales de lluvia correspondientes a la Primavera del año anterior, con los del Otoño del año en curso;

2º). — Adoptando luego como valor de "referencia" — o *base* — el total de lluvia que registra el Otoño, se establece signo de diferencia, juzgando si esta última estación fué de "*mayor*" o "*menor*" pluviosidad que aquélla.

3º). — Si el Otoño arroja total de lluvia superior a la Primavera del año anterior, hay un 92 % de probabilidad, de que el Invierno sea de menor total que dicha "base" de comparación. Es decir, rige una "compensación", entre las estaciones intermedias consideradas, con respecto al Invierno.

4º). — Cuando el Otoño acusa valor pluviométrico inferior a la Primavera, hay un 80 % de probabilidad, de que el Invierno sea superior en lluvia, a la estación que le precede (Otoño).

Al respecto, corresponde aclarar que no se puede prejuzgar que por ser habitualmente el Otoño la estación más lluviosa, puedan estar "viciadas" estas conclusiones; pues luego de analizada la frecuencia con que se presentaron en el período considerado, las diversas condiciociones opuestas, resulta que ha gravitado con muy escasa predominancia, dicha condición.

En el interés hacia la Primavera. Siendo que en rigor — en los sectores de atención agropecuaria — las exigencias hídricas asumen la mayor importancia, emanan de las investiciones encaradas, las siguientes REGLAS:

a). — Cuando el Otoño registra un total de lluvia que supera en más de cincuenta litros por metro cuadrado, a la normal, existe un 86 % de probabilidad, de que la Primavera siguiente, acuse pluviosidad superior a los 200 m/m.; o sea que la

estación en conjunto, no sea deficitaria.

b). — También en tales casos, — como particularidad idealmente complementaria, — se puede colegir que las condiciones térmicas sean superiores a la normal, o con escasa diferencia, con un índice de frecuencia que alcanza al 91 %.

c). — Iniciada ya la Primavera, podemos juzgar en base al primer mes — Setiembre — que el resto de la estación, tendrá similar característica: condición que se cumple en el 88 % de los casos (en la serie estudiada).

SEGUNDA PARTE

Perspectivas respecto a la temperatura.

En el interés hacia el Verano. — Cuando la Primavera es muy templada (un grado o más, superior a la normal), corresponde por lo general — luego — un Verano cálido, en más del 75 % de frecuencia; resultando — asimismo — muy escasamente inferior, en caso de recaer en el residuo del margen porcentual de referencia.

Si contrariamente, la Primavera es muy fresca, aparece ambiguo, — de acuerdo a las especulaciones estudiadas, — el establecer probabilidad en este sentido.

Ante el interés para el Invierno. Cuando el Otoño registra temperatura muy superior a la Normal (un grado o más), el invierno suele ser templado (en un 62 % de frecuencia, en la serie estudiada).

Existe mayor índice de probabilidad, en el caso opuesto, — o sea siendo el Otoño frío, — resultando entonces presumible casi con seguridad, que el Invierno también será inferior a la Normal. La probabilidad — de estas condiciones — alcanza a más del 80 %; involucrando el residuo o margen de duda, casos en que puede ser Normal o muy escasamente superior, pero nunca muy templado.

En el interés para la Primavera. Cuando el Invierno ha sido frío (temperatura media, un grado o más, inferior a la Normal), si el Otoño anterior también presentó la misma modalidad, existe casi absoluta probabilidad, de qué igualmente la Primavera sea fresca.

Inversamente, invierno frío precedido de Otoño templado, permite suponer que la Primavera será templada; es decir superior a la Normal).

De manera que pudieran refundirse en la siguiente REGLA, ambas conclusiones: en los años en que el Invierno es frío, corresponde al examen de las condiciones térmicas de Otoño, — en su respectiva "desviación" con la Normal, — la definición en cuanto a probabilidad para la Primavera que ha de reinar, juzgando en base al propio "signo" de anormalidad que ha caracterizado a aquella estación (Otoño).

Ahora, considerando el caso del Invierno muy templado (siempre un grado o más), corresponde pronosticar para la Primavera, temperatura superior a la Normal (frecuencia en la serie, 64 %); pudiéndose tener mayor grado de seguridad, si constatamos que el Otoño anterior, también registró temperatura superior a la Normal (72 % como índice).

TERCERA PARTE

Regularidad prefijable, de algunas alternativas del tiempo atmosférico.

En *el carácter de complemento* ideal al propósito que motiva este trabajo, se extractan a continuación, otras conclusiones de aplicación práctica, — procedentes de investigaciones del suscrito, — tendientes a desentrañar *la* presumible existencia de un *ritmo anual*, en las "manifestaciones" que se analizan.

La validez de su adopción y guía, no se refiere — por tanto — a una época dada, sino que se hace extensiva a los años sucesivos.

Alternativas más pronunciadas de la temperatura, singularmente en razón del concepto de extemporaneidad.

ENERO. — Fresco en comienzo; descenso brusco entre el 22 al 27.

FEBRERO. — Descensos térmicos por el 4 al 9; igualmente entre el 17 al 21.

MARZO. — Suele ser bastante regular, sin presentar mayores sorpresas, pero siempre que la estación estival no haya sido anormal; pues si el verano se atrasa, en este mes se registran intensos calores, definiéndose por el contrario como fresco, si los calores fueron intensos y adelantados.

ABRIL. — Varias alternativas de descensos bruscos, por las siguientes fechas: alrededor del 3 al 4; por el 10; entre el 14 al 17; en proximidad del 26.

MAYO. — Notable cambio en la modalidad térmica a partir del 8 al 10, en que luego de pronunciado descenso, se define — cabalmente — el cambio natural de la estación. No obstante, retornan calores, alrededor del 17 al 20, para registrarse brusco descenso — nuevamente — en proximidad del 27 al 28.

JUNIO. — Descenso *pronunciado* entre el 3 al 7; calor por el 9 al 14; y, descenso luego con alternativas.

JULIO. — Los más pronunciados y sucesivos cambios térmicos, suelen ocurrir dentro de la primera quincena.

AGOSTO. — Sensible ascenso entre el 5 al 9; *igualmente corrientes* templadas por el día 18 y en proximidad del 25 al 26.

SETIEMBRE. — Pese a la iniciación primaveral, se registran descensos térmicos pronunciados, entre el 6 al 8, por mediados del mes y alrededor del 22 al 28.

OCTUBRE. — Sucesivo ascenso, intercalándose *fríos por el día 5*, en proximidad del 10 y alrededor del 20.

NOVIEMBRE. — Luego de alternativas moderadas — en comienzo — pronunciado ascenso a partir de proximidad del día 8; admitiendo sensibles descensos, por mediados del mes y antes de finalizar.

DICIEMBRE. — Régimen estival, con alternativas de descenso — o fresco — por las siguientes fechas: alrededor del día 10, por mediados del mes, en proximidad del 21 y unos días antes de finalizar.

Algunos de los períodos en que existe mayor posibilidad de vientos impetuosos.

ENERO. — En la primera década.

FEBRERO. — Igualmente, dentro de los primeros diez días.

MARZO. — No aparece definición clara.

ABRIL. — Entre el 10 al 18.

MAYO. — No aparecen fechas definidas.

JUNIO. — Entre el 21 al 30.

JULIO. — En el periodo 11 al 20.

AGOSTO. — Entre el 1 al 8 y del 24 al 31.

SETIEMBRE. — Del 1 al 7 y del 13 al 19.

OCTUBRE. — En la primera década y entre el 15 al 29.

NOVIEMBRE. — Del 6 al 15 y entre el 16 al 24.

DICIEMBRE. — Especialmente dentro del período 6 al 15.

MODALIDAD DE ALGUNAS ADVERSIDADES CLIMATICAS

La notoria frecuencia de ***Inviernos lluviosos*** presenta las siguientes características:

a) su índice de probabilidad alcanza al 46 %;
b) en tales casos, la estación es templada en el 56 % de la frecuencia.

Analizando — por el contrario — *las sequías*, resultan los siguientes porcentajes: en invierno, *sólo* un 13 %; en la Primavera un 20 % de frecuencia; durante el Verano (Dic. Enero, Febrero), su frecuencia alcanza al 78 % siendo acompañada el algo más de la mitad de los casos, por temperaturas superiores a la normal.

Referente al *granizo* y *pedrisco*, considerando su ocurrencia dentro del período activo de la vegetación (Octubre a Marzo) se deduce que:

a) la zona más afectada del país, se ubica hacia el Oeste y el Suroeste (W y SW) a la vez que en el departamento de Florida;
b) las regiones menos castigadas, resultan ser el Noreste, Este y Sureste (NE., E., SE.).

José María Bergeiro.

LA ISLA DE LA LIBERTAD. Esta pequeña isla que se encuentra en la bahía de Montevideo, ha sufrido, en el correr de los años, el cambio de las siguientes denominaciones: Isla de los Conejos; Isla de los Franceses; Isla de las Palomas; Isla del Puerto, Isla de las Ratas; Isla de la Pólvora e Isla de la Libertad. La primer denominación: Isla de los Conejos, se la dió Fray José de Parras en 1749, en consideración a la gran cantidad de estos animales que allí se habían reproducido. Su actual denominación fué dada por el gobierno de la defensa, como homenaje a la heroica guarnición que la defendiera del ataque del almirante Brown, el 29 de abril de 1843.

A PROPOSITO DE LAS CARTAS PARA INTERPRETAR

EL CIELO ASTRONOMICO

DE LAS CUALES ES AUTOR EL PROFESOR JOSE VIDAL

* * *

En nuestro almanaque del año pasado colaboró activamente el astrónomo Sr. José Vidal —antiguo y meritorio integrante del personal técnico del Observatorio Astronómico de la Universidad— debiéndose al presente lamentar su ausencia, por haber fallecido el día 30 de marzo de 1953.

Previa esta justiciera mención, debemos aclarar que ante el vivo interés que despertara su trabajo referente al reconocimiento de las estrellas y constelaciones, —en su aspecto más divulgable,— hemos debido recurrir a la adaptación general, eliminando la parte publicada en la ocasión aludida, correspondiente a los planetas, por carecer con suficiente anticipación, de las Efemérides Astronómicas —procedentes del extranjero— pertenecientes a este año.

Sabiéndose que el mismo cielo estelar observable en cada mes, se repite sin variantes apreciables, desde las más remotas épocas, en virtud de la extraordinaria distancia a que se hallan de nosotros las estrellas; resulta que aunque admiten las mismas, notables velocidades radiales (algunas varios centenares de kilómetros por segundo), sólo al cabo de muchos millares de años podrán deformarse las figuras simbólicas —Constelaciones— que nos presentan. Al extremo de que se acepta que no ha cambiado —prácticamente— la apariencia del cielo, desde la venida de Cristo.

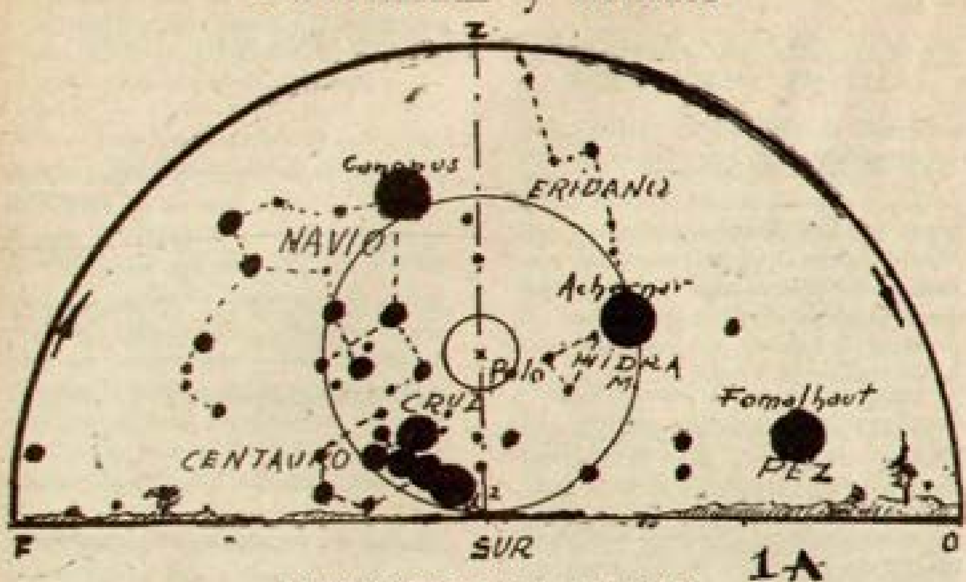
Quiere decir —en consecuencia— que las distancias angulares — o posiciones relativas,— que nos ofrecen las estrellas para una misma época, representa una "constante" ante lo efímero de nuestra vida.

J. Mª B.

CARLOS FEDERICO SAEZ

Carlos Federico Saez, uno de los mejores pintores nacionales, nació en Mercedes el 14 de noviembre de 1877. Manifestó muy tempranamente su vocación pictórica, y a los 13 años fué conocido por el ya consagrado Juan M. Blanes quien, admirado de sus dibujos y esbozos, aconsejó que lo enviaran al viejo mundo para realizar allí estudios bajo la dirección de los principales maestros. "En un ambiente genuinamente español —dice Eduardo Ferreiro— se ha educado Saez, y de él ha extraído mucho de su estilo, mucho de su potencia de color, mucho de su manera exacta de concebir el arte". Su estadía en Madrid fué pues decisiva. Luego, durante sus 7 años de permanencia en Roma, "conservóse genuinamente español sin mezcla alguna de otra escuela extraña". Falleció en una quinta de los alrededores de Montevideo, el 4 de enero de 1901, cuando acababa de cumplir los 24 años.

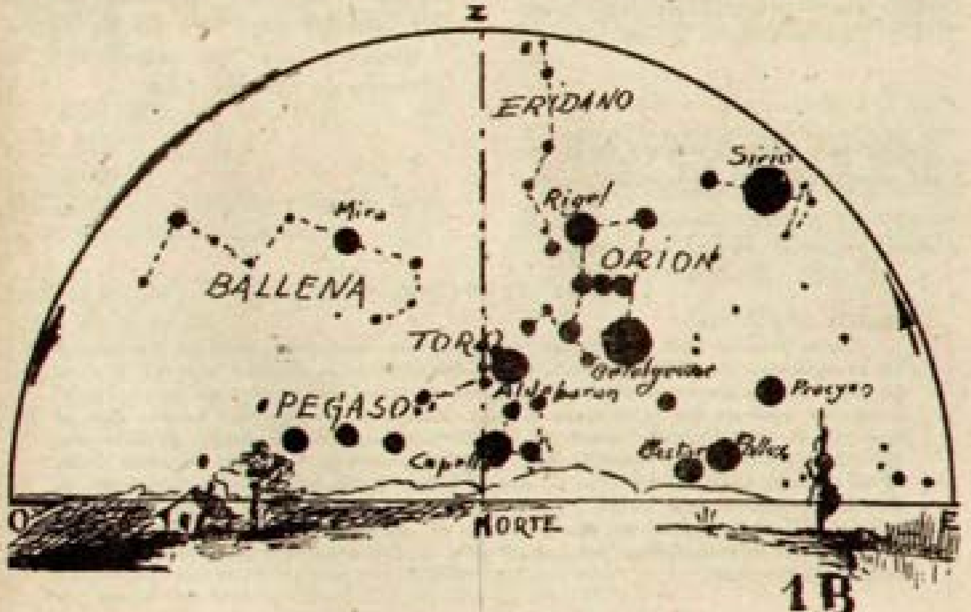
DICIEMBRE y ENERO



ENFRENTANDO HACIA EL *SUR*

Los posiciones de las estrellas son ciertas los días y a las horas que se establecen a continuación:

1 de diciembre, a las 23 h. 30 m.	**1 de enero, a las 21 h. 15 m.**
15 de diciembre, a las 22 h. 30 m.	**15 de enero, a las 20 h. 15 m.**



ENFRENTANDO HACIA EL *NORTE*

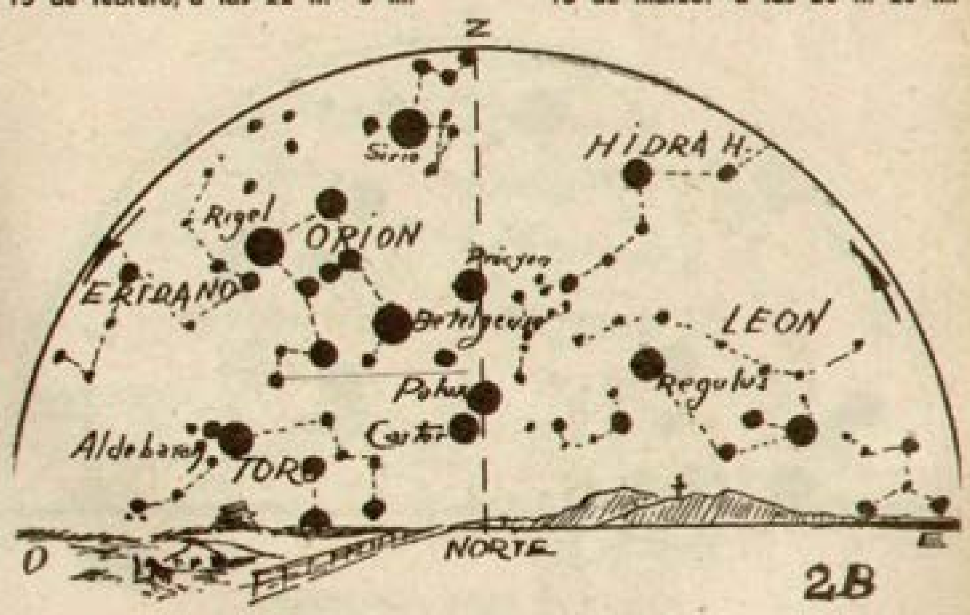
FEBRERO y MARZO



ENFRENTANDO HACIA EL *SUR*

Los posiciones de las estrellas son ciertas el

1 de febrero, a las 23 h. 5 m.
15 de febrero, a las 22 h. 5 m.
1 de marzo, a las 21 h. 10 m.
15 de marzo, a las 20 h. 20 m.



ENFRENTANDO HACIA EL *NORTE*

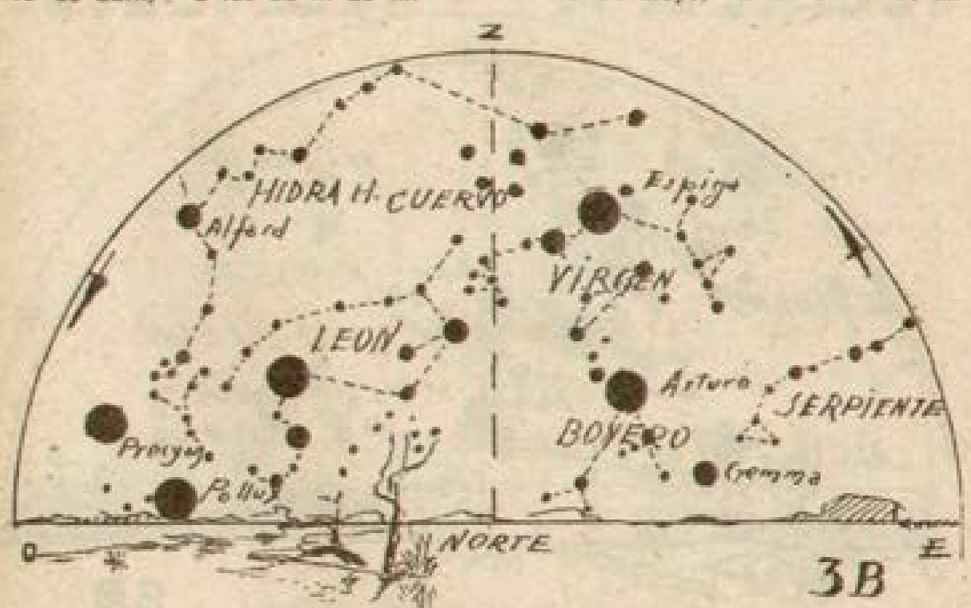
ABRIL y MAYO

Z
CENTAURO
CRUZ
β
α
Antares
Polo
NAVIO
ESCORPION
HIDRA M.
Canopus
Sirio
Achernar
E
SUR
O
3A

ENFRENTANDO HACIA EL *SUR*

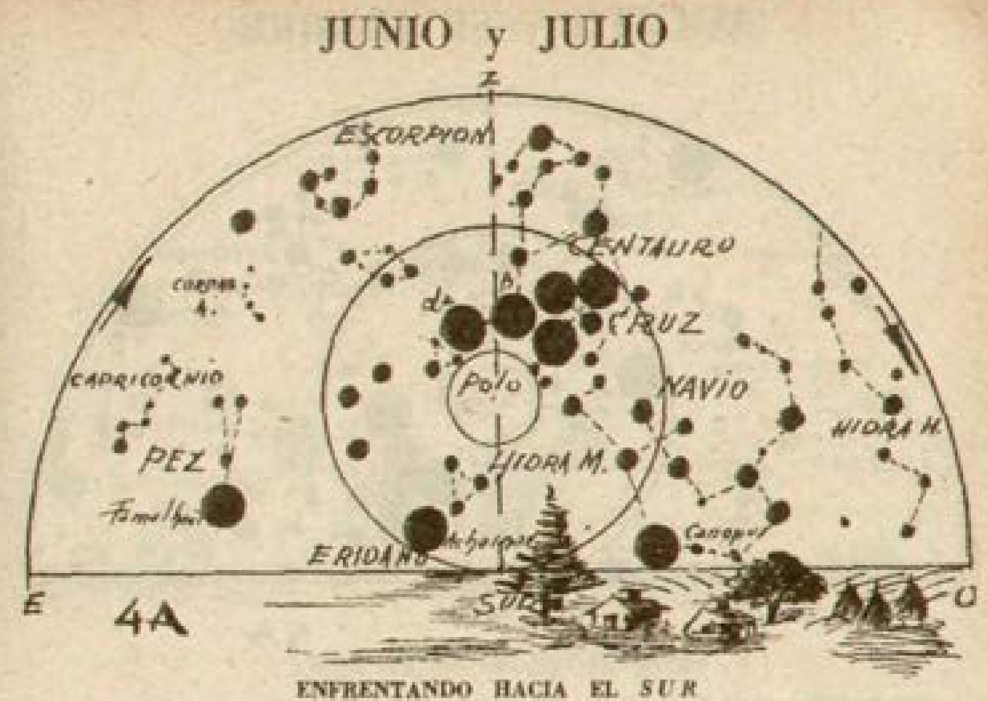
Las posiciones de las estrellas son ciertas el

1 de abril, a las 23 h. 20 m. **1 de mayo, a las 21 h. 30 m.**
15 de abril, a las 22 h. 25 m. **15 de mayo, a las 20 h. 30 m.**



ENFRENTANDO HACIA EL *NORTE*

JUNIO y JULIO



ENFRENTANDO HACIA EL *SUR*

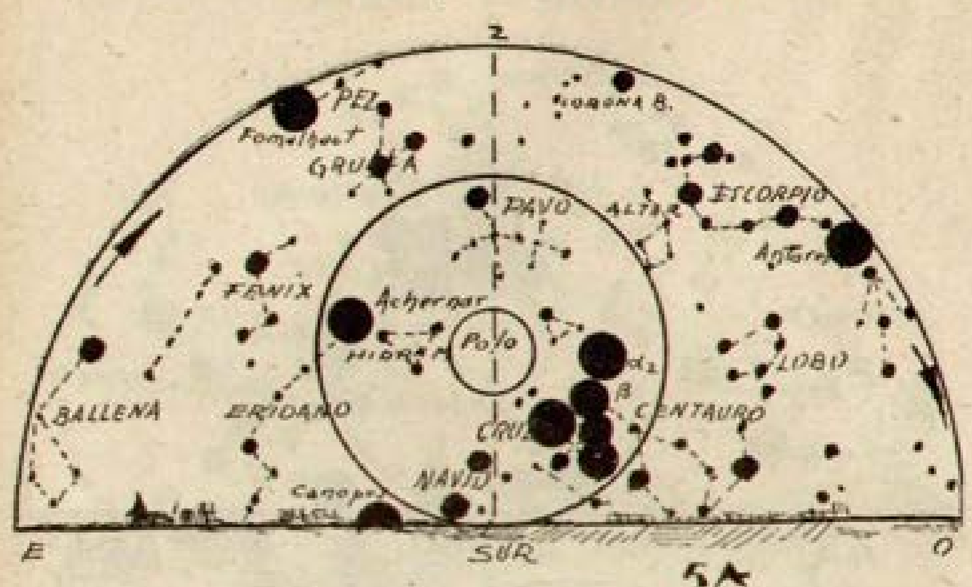
Los posiciones de las estrellas son ciertas el

1 de junio,	**a las 23 h. 20 m.**	**1 de julio,**	**a las 21 h. 20 m.**
15 de junio,	**a las 22 h. 25 m.**	**15 de julio,**	**a las 20 h. 20 m.**

Z
ESCORPION
HIDRA H.
Antares
SAGITARIO
CUERVO
Espiga
SERPIENTE
VIRGEN
OFIUCHO
AGUILA
Arturo
LEON
HERCULES
BOYERO
CORONA B.
Vega
LIRA
Altair
O
NORTE
E
4B

ENFRENTANDO HACIA EL *NORTE*

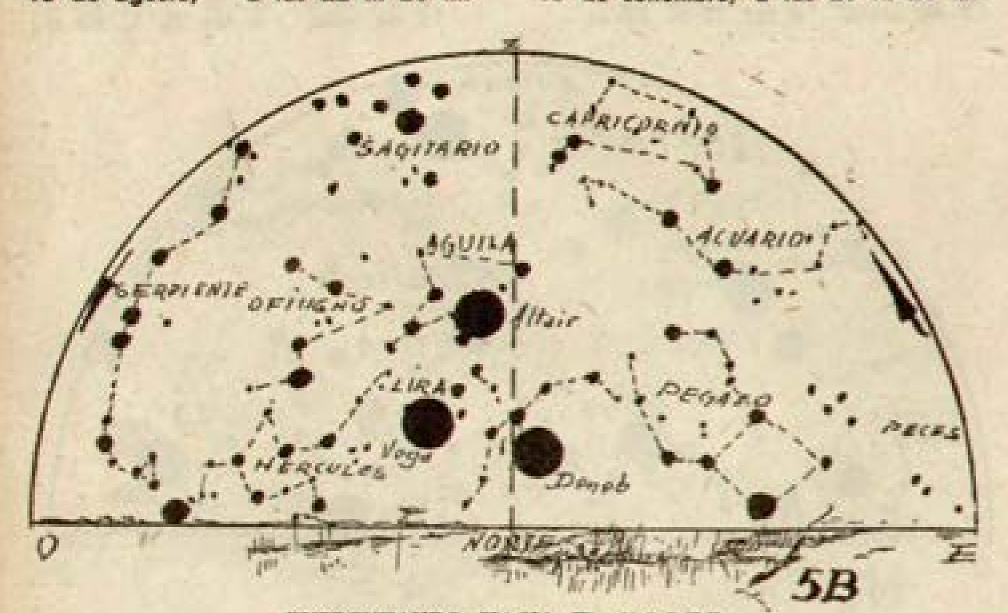
AGOSTO y SETIEMBRE



ENFRENTANDO HACIA EL *SUR*

Las posiciones de las estrellas son ciertas el

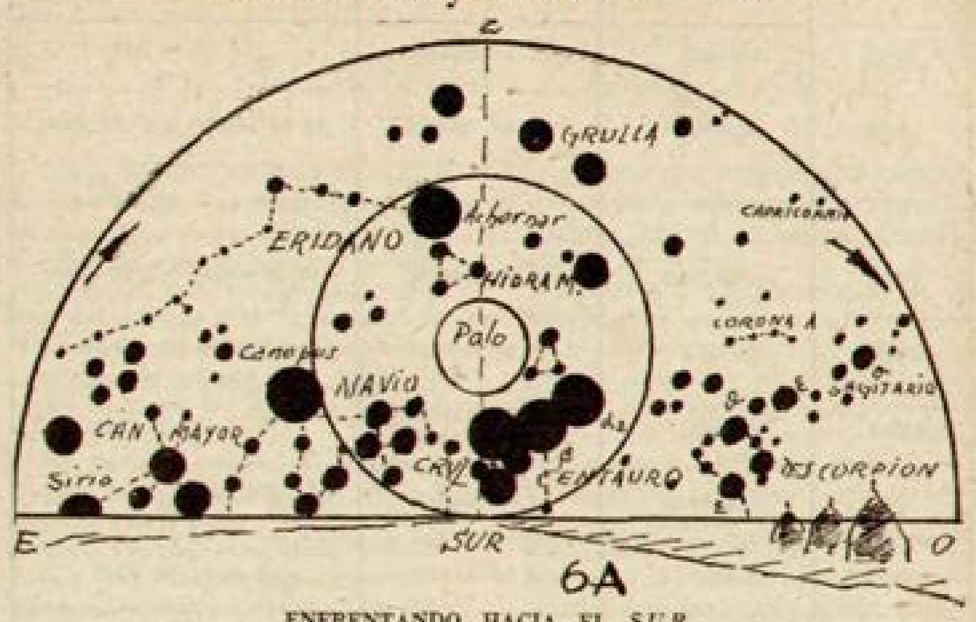
1 de agosto, a las 23 h. 15 m. 1 de setiembre, a las 21 h. 20 m.
15 de agosto, a las 22 h. 20 m. 15 de setiembre, a las 20 h. 20 m.



ENFRENTANDO HACIA EL *NORTE*

CONSTELACIONES Y SUS PRINCIPALES ESTRELLAS DURANTE LOS MESES

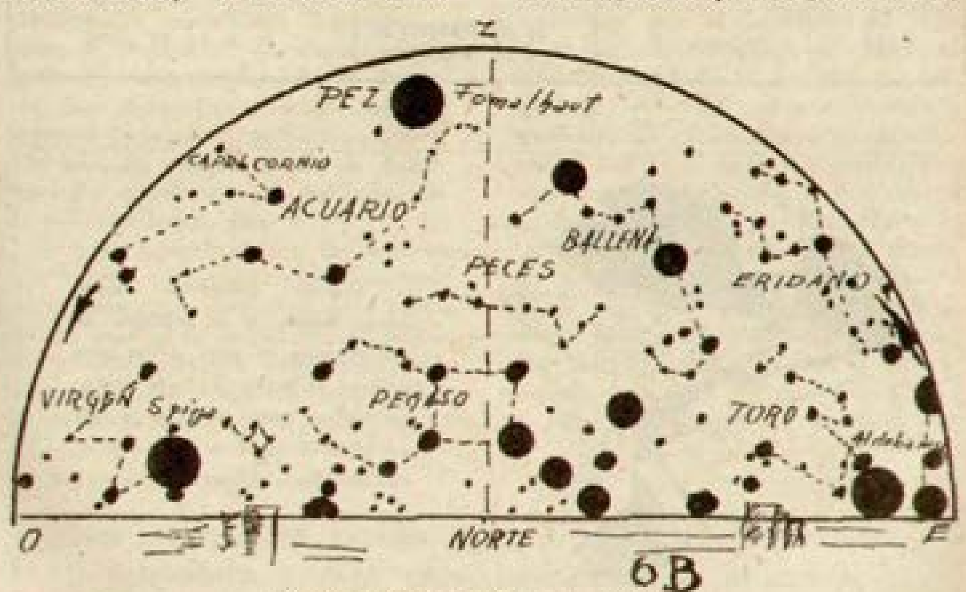
OCTUBRE y NOVIEMBRE



ENFRENTANDO HACIA EL *SUR*

Las posiciones de las estrellas son ciertas el

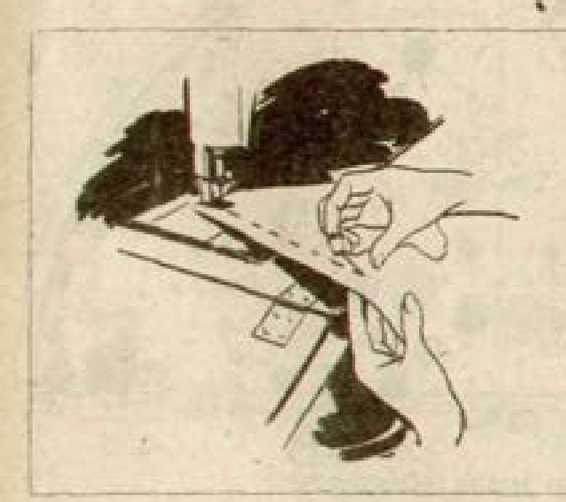
1 de octubre, a las 23 h. 30 m. — 1 de noviembre, a las 21 h. 35 m.
15 de octubre, a las 22 h. 40 m. — 15 de noviembre, a las 20 h. 40 m.



ENFRENTANDO HACIA EL *NORTE*

FIESTAS MOVIBLES DEL AÑO 1955 AL AÑO 1965

AÑOS	AÑO NUEVO	CARNAVAL	SEMANA DE TURISMO
1955	SABADO	20 DE FEBRERO	3 A 10 DE ABRIL
1956	DOMINGO	12 DE FEBRERO	25 DE MARZO A 1° DE ABRIL
1957	MARTES	3 DE MARZO	14 A 21 DE ABRIL
1958	MIERCOLES	16 DE FEBRERO	30 DE MARZO A 6 DE ABRIL
1959	JUEVES	8 DE FEBRERO	22 A 29 DE MARZO
1960	VIERNES	28 DE FEBRERO AL 1° DE MARZO	10 A 17 DE ABRIL
1961	DOMINGO	12 DE MARZO	26 DE MARZO A 2 DE ABRIL
1962	LUNES	4 DE MARZO	15 A 22 DE ABRIL
1963	MARTES	24 DE FEBRERO	7 A 14 DE ABRIL
1964	MIERCOLES	9 DE FEBRERO	22 A 29 DE MARZO
1965	JUEVES	28 DE FEBRERO AL 2 DE MARZO	11 A 18 DE ABRIL



☆

El hilvanar dobladillos resulta menos tedioso si el sujetador de una máquina de coser se usa para sostener el tejido. En esta forma, con ambas manos libres y la tela estirada, la labor es más rápida, obteniéndose dobladillos rectos

☆

La influencia *LUNAR* en la *VEGETACION*

Desde las más remotas épocas, el hombre fijó explicablemente su atención, en la acompañante inseparable de nuestro planeta, la luna: tejiendo al respecto las más variadas conjeturas, ante la posible influencia que pudiera ejercer en el concierto de cuanto nos rodea, incluso en todos los órdenes o aspectos biológicos.

Es así que, desde Aristóteles y Teofrasto (más de 400 años antes de nuestra Era), hasta Virgilio, Plinio, Aratus, Toaldo, etc., hacen referencias a muy diversas suposiciones, — particularmente en cuanto a la vegetación y al tiempo atmosférico, — cuya curiosidad y motivos, han permanecido diríamos incólumes, pese a los muy acerbos ataques que reiteradamente le han dirigido reconocidas autoridades científicas. Aunque — justo es destacarlo — varios investigadores competentes, por el contrario, han demostrado desde distintos sectores de interés, correlaciones muy curiosas, en cuanto a ciertas enfermedades nerviosas, los períodos de mayor natalidad, etc.

Lo más interesante en tal sentido —a la vez que justificable— es que universalmente siempre este motivo ha suscitado la atracción popular y especialmente campesina: debiendo añadir como curiosidad digna de mención, que los primeros exploradores que llegaron al Africa, se sorprendieron al comprobar que allí también, los negros tenían su tradición al respecto.

Multiforme y heterogéneo, es el conjunto de supuéstos influjos que se le atribuyen: pero concretando nuestra atención al propósito expuesto en epígrafe, comenzaremos por aclarar que existen dos actitudes opuestas en lo que atañe a este problema, igualmente censurables por ser extremas. Hay quienes niegan rotundamente por prurito, calificando fácilmente de meras supersticiones, a cuanto tiene arraigado concepto de tradición: y otros, que sin analizar, aceptan ciegamente la totalidad de dichas creencias.

Lo más prudente, es investigar sin apasionamiento, admitiendo siempre a la vez, que el hombre está muy lejos del cabal dominio en cuanto al conocimiento de la Naturaleza, surgiendo cada día nuevos descubrimientos. El racionalismo exagerado, no se justifica, ante los contrasentidos que frecuentemente nos ofrece la historia de las ciencias. Hasta el presente, sólo se ponía en "tapete de juicio" — como suele decirse — nada más que los problemas derivados del aspecto gravitacional, calor, luz. Ya veremos como el conocimiento actual, reclama considerar tópicos muy complejos, que han asu-

mido importancia y carácter general.

Delimitando — entonces — la consideración de cada uno de dichos aspectos, aparece en primer término, que si la Luna actúa predominantemente en el mecanismo de la producción de las mareas (correspondiéndole una potencia de casi el triple de la solar), no existe ninguna *razón, para* negar que influya en la circulación de la savia, verdadero sistema sanguíneo de los vegetales. Con lo cual ya surgen hasta sencillas explicaciones de algunos procesos en que se fundamentan muchas atribuciones de referencia.

Pero, como no desconocemos los argumentos que opone la crítica, ante la aparente contradicción de algunas de aquellas reglas de la tradición popular, — como ser, el que para unos cultivos se hable de una fase lunar cambiando el interés para otros, — veremos que precisamente se ajustan dichas variantes, a los nuevos conocimientos de la complejidad que presenta la biología vegetal.

De manera que, si descartamos la significación que puede representar el calor que por reflejo del Sol nos *envía nuestro satélite*, queda por dilucidar cuanto se refiere a la luminosidad y radiaciones que emite.

Es aquí que ya tenemos el planteo de suficientes elementos de juicio, como para comenzar a responder más concretamente.

Resulta que, habiéndose descubierto nuevas curiosidades en lo concerniente al fundamental y antes misterioso proceso denominado *fotosíntesis;* ahora sabemos que no sólo representa la importante función que desarrollan las plantas de escalas superiores, transformando mediante la radiación solar, una serie de complejos orgánicos, en el insuperable laboratorio que radica en las hojas. Este conocimiento implica una serie de nuevos conceptos, que imponen mayor detención, ante las experiencias realizadas acerca de este cautivante problema.

Si es antigua la poética definición de que *"la planta es un rayo de Sol condensado"*: el tiempo y los adelantos lo confirmaron con el añadido de nuevas maravillas. Es así como se ha llegado a establecer, que según las especies, es muy distinta la exigencia en cuanto el *factor luz*, pudiéndose abreviar o prolongar, notablemente, los procesos y la ley de *fotoperiodicidad.*

Con aplicaciones de luz artificial — incluso muy débil — y adaptación de pantallas en el caso natura, se han obtenido resultados que hacen reducir a la mitad el tiempo de una etapa vegetativa dada; como por el contrario, se le prolonga al doble de su duración habitual, mediante dicha intervención.

De todo lo cual ha resultado, que se identifican como plantas de *día breve*, aquellas cuyo mejor desarrollo y rendimiento, se manifiesta en latitudes en que el día tiene una duración de doce horas: *ejemplos*, maíz, sorgos, algodonero, tabaco, ricino. Se clasifican de *día largo*, dónde su duración supera las 14 horas: trigo, avena, lino, cebada, amapola, lenteja, etc. Finalmente se reconoce que para algunas plantas, les es indiferente, y se clasifican como tales: helecho, tomates.

Por otra parte, se debe distinguir

una diferencia entre el aspecto *generativo* (fruto, simiente) y el *vegetativo* (mayor masa).

Ahora bien: según investigaciones de Girolamo Azzi, — célebre fundador de la Ecología vegetal, — resulta qué cuando nuestro interés radica en la parte referente al fruto o la flor, — pimientos, tomates, granos, floricultura en general, — debe sembrarse cuando la Luna tiene mayor fuerza, o sea en proximidad de *cuarto creciente:* cuando por el contrario buscamos el provecho en la parte vegetativa (masa), — lechugas, coliflor, repollo, acelga, etc., — se debe sembrar en *cuarto menguante.*

La explicación del favorecimiento lunar en uno u otro sentido, pudiera hallar justificación en el siguiente razonameinto:

En las plantas de día breves, esta condición es ventajosa para el florecimiento; pero esta etapa, se ve beneficiada — por el contrario — por la mayor luminosidad, en las *plantas de día largo.* De lo cual pudiera resultar que, estando constatado que pese a su escasa intensidad, la luz lunar es suficiente para excitar y mantener los *fenómenos de fotoperiodicismo,* se halla una satisfactoria interpretación; que puede servir de pauta para estimulables experiencias que sería aconsejable realizaran muchos de nuestros Asociados de la *Sociedad Meteorológica,* — que como las está efectuando el suscrito, mediantes siembras escalonadas, en distintas condiciones o fases.

Retornando a la búsqueda de otras justificaciones, tenemos que se ha comprobado cierta intensidad de *ultravioleta,* en el poético resplandor lunar; sabiéndose que estas radiaciones de onda corta, tienen fundamental acción química y actínica, asumiendo suma importancia en biología.

También se ha constatado una relación entre el *campo magnético* terrestre y las fases lunares, como así mismo en función de su distancia (*apogeo* y *perigeo*) y las variantes de *declinación.* Lo cual supone que, siendo incuestionable que los *fenómenos electro-magnéticos* intervienen en los procesos biológicos, se justifica otra interrogante.

En una palabra no se puede concebir que nuestra plateada compañera, represente la misión exclusiva de muda e indiferente espectadora. Aunque a la distancia media de unos 348 mil kilómetros, debemos considerar que es enorme — 49 veces menor que la Tierra — y según época del mes, se aleja o aproxima en 50 mil kilómetros: todo lo cual no puede ser innocuo ni menospreciable.

Para finalizar, será oportuno recordar una reflexión que en torno al problema, vierte con su agudeza característica, en uno de sus trabajos, el eminente heliofísico Martín Gil. Se trata de que, recordando que nuestros dos hermanos voluminosos del sistema planetario — Saturno y Júpiter — tienen respectivamente, diez satélites uno y once el otro (en ambos casos, algunos mayores que nuestra Luna): formula la oportuna pregunta, de si existiera vida en esos planetas ¿cómo se arreglarían para controlar los influjos de que nos hemos ocupado?

J. Ma. B.

CALENDARIO

Permite encontrar el día de la semana de todas las fechas comprendidas entre los años 1789 y 1980.

A. — AÑOS								B. — MESES											
								ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SETIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
1789	1801	1829	1857	1885		1925	1953	4	0	0	3	5	1	3	6	2	4	0	2
1790	1802	1830	1858	1886		1926	1954	5	1	1	4	6	2	4	0	3	5	1	1
1791	1803	1831	1859	1887		1927	1955	6	2	2	5	0	3	5	1	4	6	2	4
1792	1804	1832	1860	1888		1928	1956	0	3	4	0	2	5	0	3	6	1	4	6
1793	1805	1833	1861	1889	1901	1929	1957	2	5	5	1	3	6	1	4	0	2	5	0
1794	1806	1834	1862	1890	1902	1930	1958	3	6	6	2	4	0	2	5	1	3	6	1
1795	1807	1835	1863	1891	1903	1931	1959	4	0	0	3	5	1	3	6	2	4	0	2
1796	1808	1836	1864	1892	1904	1932	1960	5	1	2	5	0	3	5	1	4	6	2	4
1797	1809	1837	1865	1893	1905	1933	1961	0	3	3	6	1	4	6	2	5	0	3	5
1798	1810	1838	1866	1894	1906	1934	1962	1	4	4	0	2	5	0	3	6	4	4	6
1799	1811	1839	1867	1895	1907	1935	1963	2	5	5	1	3	6	1	4	0	2	5	0
	1812	1840	1868	1896	1908	1936	1964	3	6	0	3	5	1	3	6	2	4	0	2
	1813	1841	1869	1897	1909	1937	1965	5	1	1	4	6	2	4	0	3	5	1	3
	1814	1842	1870	1898	1910	1938	1966	6	2	2	5	0	3	5	1	4	6	2	4
	1815	1843	1871	1890	1911	1939	1967	0	3	3	6	1	4	6	2	5	0	3	5
	1816	1844	1872		1912	1940	1968	1	4	5	1	3	6	1	4	0	2	5	0
1800	1817	1845	1873		1913	1941	1969	3	6	6	2	4	0	2	5	1	3	6	1
	1818	1846	1874		1914	1942	1970	4	0	0	3	5	1	3	6	2	4	0	2
	1819	1847	1875		1915	1943	1971	5	1	1	4	6	2	4	0	3	5	1	3
	1820	1848	1876		1916	1944	1972	6	2	3	6	1	4	6	2	5	0	3	5
	1821	1849	1877	1900	1917	1945	1973	1	4	4	0	2	5	0	3	6	1	4	6
	1822	1850	1878		1918	1946	1974	2	5	5	1	3	6	1	4	0	2	5	0
	1823	1851	1879		1919	1947	1975	3	6	6	2	4	0	2	5	1	3	6	1
	1824	1852	1880		1920	1948	1976	4	0	1	4	6	2	4	0	3	5	1	3
	1825	1853	1881		1921	1949	1977	6	2	2	5	0	3	5	1	4	6	2	4
	1826	1854	1882		1922	1950	1978	0	3	3	6	1	4	6	2	5	0	3	5
	1827	1855	1883		1923	1951	1979	1	4	4	0	2	5	0	3	6	1	4	6
	1828	1856	1884		1924	1952	1980	2	5	6	2	4	0	2	5	1	3	6	1

C. — DIAS DE LA SEMANA

1	8	15	22	29	36	Domingo
2	9	16	23	30	37	Lunes
3	10	17	24	31		Martes
4	11	18	25	32		Miércoles
5	12	19	26	33		Jueves
6	13	20	27	34		Viernes
7	14	21	28	35		Sábado

EJEMPLO:

Pregunta: En qué día de la semana cae el 1º de Mayo de 1898.

Respuesta: En domingo.

Explicación: Buscar en la tabla A el año 1898. Ver qué cifra se encuentra en la misma línea en la tabla B debajo del mes de Mayo. Es el 0. Añadir a esta cifra (0) la fecha del mes (1) del cual se desea saber el día 0 + 1 = 1. Se encontrará en la tabla C enfrente del número 1 el día de la semana buscado, o sea un Domingo.

OTROS EJEMPLOS:

18 Octubre 1813 : 5 + 18 = 23. Lunes.
31 Julio 1920 : 4 + 31 = 35. Sábado.

ESQUEMATIZACION DE ALGUNAS DE LAS

FECHAS DE PROBABLE LLUVIA

de acuerdo a las determinaciones de

JOSE MARIA BERGEIRO

DIAS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	DIAS	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	DIAS	SETIEMB.	OCTUBRE	NOVIEMB.	DICIEMB.	DIAS
1					1					1		●			1
2	●	●		●	2		●	●	●	2					2
3					3					3					3
4					4					4			●		4
5	●		●		5	○				5	●				5
6				●	6	●	○			6				●	6
7					7	○			○	7					7
8		●			8				●	8		●			8
9			○		9				○	9					9
10	●		●		10					10					10
11		○	○		11			○		11	○				11
12				●	12			●		12	●			●	12
13					13	●	●	○	○	13	○				13
14					14					14			●		14
15	●	●			15					15					15
16					16					16				○	16
17					17			○		17	○	○			17
18					18					18		●			18
19			○		19		○			19		○	●		19
20					20	●	●	●		20					20
21		○			21		○		●	21	●				21
22	●				22					22					22
23				●	23					23		○			23
24			●		24					24				○	24
25		●			25					25	●				25
26					26			○		26			●		26
27					27			●	○	27					27
28			●		28	●		○	●	28		●			28
29	●			●	29		●		○	29			●	○	29
30					30					30	●				30
31					31			●		31					31

NOTAS: Las llaves representan posible extensión a más de un día, o período con alternativas

Los círculos blancos - fechas dudosas

Los círculos negros - fechas más probables

INDICACIONES APLICABLES EN AÑOS SUCESIVOS; INDEFINIDAMENTE

REGLAS INTERPRETATIVAS

1º Una **SEQUIA**, es posible indentificarla en cuanto se ha iniciado, juzgando por el incumplimiento de dos fechas consecutivas, en cuyas oportunidades sólo se produzcan nublados y estado "amenazante", que luego se disiparán, reproduciendo la misma alternativa, ante la indicación inmediata. El preconocimiento, de su finalización, se deducirá por el restablecimiento de la normalidad, o correspondencia de precipitaciones en las fechas preestablecidas.

2º Los **PERIODOS LLUVIOSOS**, son también previsibles, cuando se constata la continuación del mal tiempo, después de haberse producido la perturbación esperada, de acuerdo a estas indicaciones; permitiendo suponer —en tal caso— su prolongación y enlace con la fecha más próxima, establecida por este método.

3º La **MODALIDAD PLUVIOMETRICA** que sucesivamente ha de caracterizar a un mes o estación en curso, se reflejará en virtud de la limitación de frecuencia, a las fechas prefijadas, o intercalación, por el contrario, de otros días de lluvia, debiéndose vaticinar en este último caso, régimen lluvioso.

CONDICIONES CLIMATOLOGICAS ESTACIONALES EN LAS DISTINTAS REGIONES DEL URUGUAY

De un interesante trabajo del Prof. José María Bergeiro, reproducimos en forma sintética, cuanto se refiere al motivo enunciado, en la seguridad de que su consulta representará provechoso elemento de juicio, de utilidad ante las planificaciones agropecuarias.

En el mapa, se ilustran las regiones climatogeográficas, estudiadas en base al examen de todas las condiciones fundamentales capaces de configurar diferencias zonales en el aspecto de referencia.

Los datos numéricos, corresponden a las determinaciones especiales de la modalidad climatológica normal, que el autor ha estudiado para cada una de dichas regiones; lo cual permite que los habitantes de cada Departamento, puedan identificar las características propias de su posición geográfica.



CONDICIONES METEOROLOGICAS NORMALES

En la República por Zonas

ESTACIÓN DEL AÑO: **VERANO**
(Diciembre, Enero y Febrero)

	Temperatura media	*Total medio de lluvia m/m.*
Zona Norte ..	24°7	295.
" Noreste .	23°8	251.
" Central .	23°7	240.
" Platense	22°5	215.
" Oceánica	22°5	228.

ESTACIÓN DEL AÑO: **INVIERNO**
(Junio, Julio y Agosto)

	Temperatura media	*Total medio de lluvia m/m.*
Zona Norte ..	12°4	258.
" Noreste .	11°7	302.
" Central .	11°4	245.
" Platense	10°7	234.
" Oceánica	11°2	265.

ESTACIÓN DEL AÑO: **OTOÑO**
(Marzo, Abril y Mayo)

	Temperatura media	*Total medio de lluvia m/m.*
Zona Norte ..	18°6	366.
" Noreste .	18°1	310.
" Central .	17°4	303.
" Platense	17°2	274.
" Oceánica	17°3	283.

ESTACIÓN DEL AÑO: **PRIMAVERA**
(Setiembre, Octubre y Noviembre)

	Temperatura media	*Total medio de lluvia m/m.*
Zona Norte ..	18°3	274.
" Noreste .	17°4	247.
" Central .	17°2	246.
" Platense	15°7	226.
" Oceánica	16°2	226.

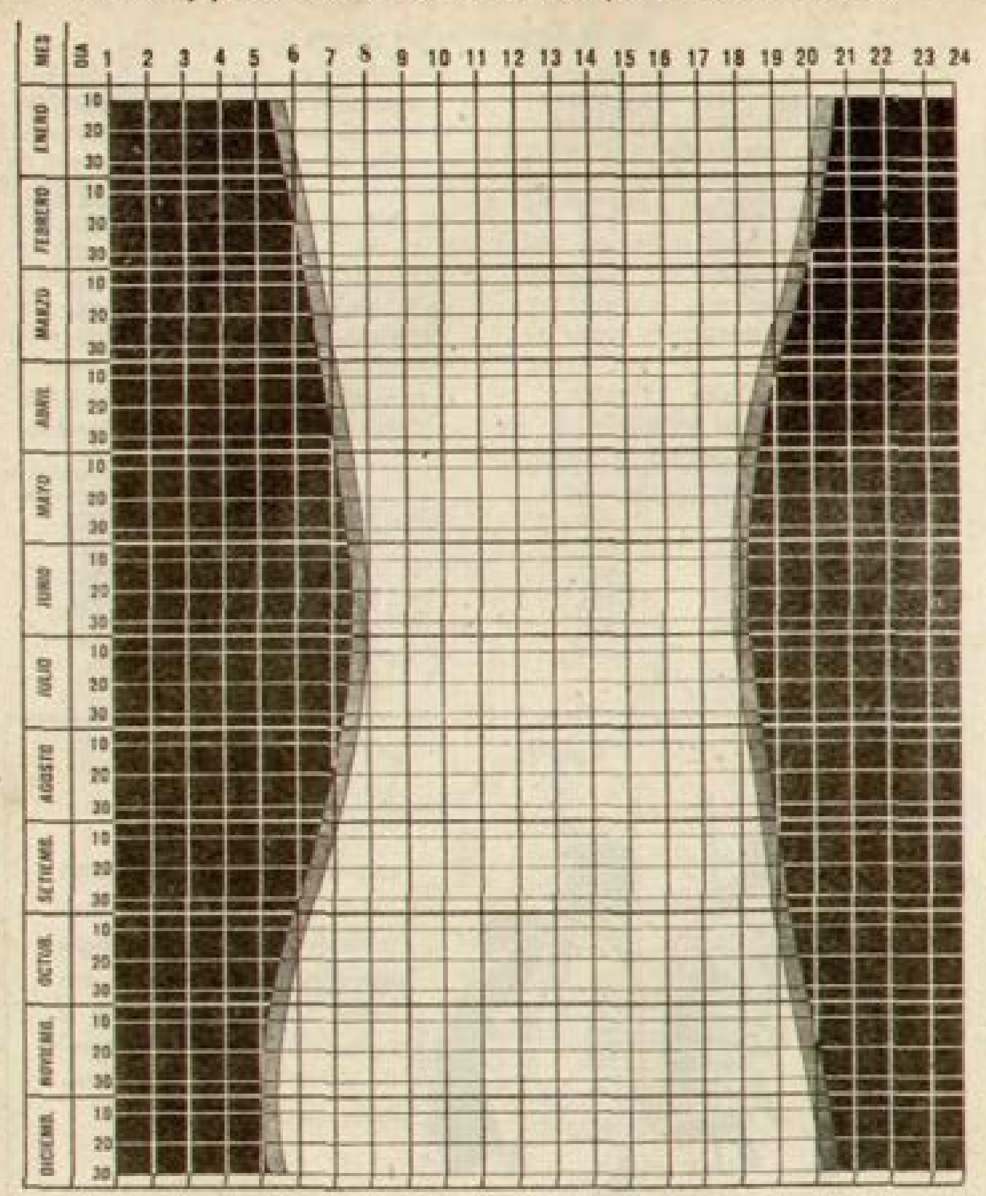


LAS MANCHAS DE PINTURA SECA se quitan de una ventana de vidrio con un trapo humedecido en vinagre caliente. Use vinagre fuerte y caliéntelo colocando la botella sin la tapa en una sartén llena de agua.

Las normas para la prevención de los accidentes del trabajo protegen la vida de los obreros y benefician la economía de los patronos.

DURACION DEL DIA

Salidas y puestas del Sol con sus correspondientes crepúsculos



Para la interpretación de esta gráfica, debe aplicarse el siguiente razonamiento: en las *líneas verticales* figuran las horas, debiéndose calcular a vista las fracciones de tiempo; en las *líneas horizontales* están las fechas de los días 10, 20 y 30 de cada mes.

La parte sombreada, corresponde a los crepúsculos, —matutino y vespertino—, expresando sus límites hacia la zona blanca, la hora de la salida del Sol y su puesta, respectivamente. La duración de la noche, está representada en negro.

EJEMPLOS. — En Enero 10: comienza el crepúsculo matutino a las 5 h. 13; sale el Sol a las 5 h. 41. Se pone a las 20 h. 03 y el crepúsculo dura hasta las 20 h. 33.

En el día 20 de Marzo, el crepúsculo (alba) comienza a las 6 h. 23 y el Sol sale a las 6 h. 48; se pone (ocaso) a las 18 h. 57 y el crepúsculo se prolonga hasta las 19 h. 25.

ENERO

1 **VIERNES** Stos. Basilio, Fulgencio, Justino. AÑO NUEVO (FERIADO).
2 SABADO Stos. Isidoro, Máximo.
3 **DOMINGO** Stos. Antero, Florencio, Pedro, Daniel, Genoveva.

4 LUNES Stos. Tito, Eugenio, Angela, Benito.
5 MARTES Stos. Telesforo, Simeón, Emiliano y Apolinario, Rogelio, Francisco.
6 **MIERCOLES** Stos. Meliano, Pedro, — DIA DE REYES — DIA DE LOS NIÑOS (FERIADO)
7 JUEVES Stos. Crispin, Luciano, Julián, Félix, Teodoro.
8 VIERNES Stos. Severino, Teófilo, Eladio, Máximo, Maximiliano.
9 SABADO Stos. Marcelino, Julián, Fortunato.
10 **DOMINGO** Stos. Agatón, Guillermo, Gonzalo, Nicanor, Pedro, Marcelino.

11 LUNES Stos. Higinio, Alejandro, Silvio, Teodosio, Honorato, Anastasio.
12 MARTES Stos. Juan, Arcadio, Modesto, Alfredo y Benito.
13 MIERCOLES Stos. Leoncio, Gumersindo, Verónica.
14 JUEVES Stos. Hilario, Eufrasio, Félix, Dacio.
15 VIERNES Stos. Pablo, Mauro, Secundino, Maracio.
16 SABADO Stos. Marcelo, Honorato, Fulgencio, Berardo.
17 **DOMINGO** Stos. Antonio, Leonila, Rosalino, Mariano.

18 LUNES Stos. Prisca, Liberata.
19 MARTES Stos. Mario, Marta, Canuto, Pia, Germano, Sulpicio.
20 MIERCOLES Stos. Fabián, Sebastián, Mauro.
21 JUEVES Stos. Inés, Epifanio, Eulogio, Fructuoso.
22 VIERNES Stos. Vicente Anastasio, Gaudencio, Domingo.
23 SABADO Stos. Raimundo, Clemente, Ildefonso, Severino.
24 **DOMINGO** Stos. Timoteo, Feliciano, Eugenio, Urbano.

25 LUNES Stos. Máximo, Donato, Sabino.
26 MARTES Stos. Policarpo, Paula, Matilde.
27 MIERCOLES Stos. Juan, Julián, Mauro, Vicente, Dacio.
28 JUEVES Stos. Pedro, Valerio, Julián, Leónides, Margarita, Juan, Inés.
29 VIERNES Stos. Francisco de Sales, Constancio, Valerio, Sulpicio.
30 SABADO Stos. Martina, Hipólito, Feliciano, Alejandro, Jacinta, Sabino, Matías.
31 **DOMINGO** Stos. Juan Bosco, Ciro, Saturnino, Marcela, Luisita, Albertina, Ciriaco.

FEBRERO

1	LUNES	Stos. Ignacio, Severo, Pablo, Brígida.
2	MARTES	Stos. Candelaria, Lorenzo, Fortunato, Feliciano, Cándido, Cornelio.
3	MIERCOLES	Stos. Blas, Celelino, Laurentino, Celerino, Margarita de Inglaterra, Oscar.
4	JUEVES	Stos. Andrés Corsini, Eutiquio, Fileas, Donato, Gilberto, Juana de Valois.
5	VIERNES	Stos. Agueda, Isidro, Alicia.
6	SABADO	Stos. Tito, Dorotea, Silvano, Armando, Satunirno, Teófilo.
7	**DOMINGO**	Stos. Romualdo, Moisés, Teodoro, Ricardo.

8	LUNES	Stos. Juan de Mata, Pablo, Lucio, Ciriaco, Dionisio, Emiliano.
9	MARTES	Stos. Cirilo de Alejandría, Apolonia, Alejandro, Nicéforo, Primo y Donato,
10	MIERCOLES	Stos. Escolástica, Irineo, Jacinto y Armancio.
11	JUEVES	Nuestra Señora de Lourdes. Stos. Lucio, Desiderio, Saturnino, Félix, Lázaro.
12	VIERNES	Stos. Modesto y Julián, Damián, Eulalia, Antonio, Gaudencio.
13	SABADO	Stos. Catalina de Ricci, Mauro, Gregorio, Lucino.
14	**DOMINGO**	Stos. Valentín, Vital, Felícola y Zenón, Conrado.

15	LUNES	Stos. Faustino y Jovita, Sigifredo, Claudio de la Colombière, Saturnino, Lucio.
16	MARTES	Stos. Onésimo, Elías, Isaías, Samuel y Daniel, Faustino, Juliana, Julián,
17	MIERCOLES	Stos. Secundino, Rómulo, Donato, Teódulo.
18	JUEVES	Stos. María Bernarda Soubirous, Simeón, Máximo y Claudio, Eladio, Flaviano
19	VIERNES	Stos. Gabino, Julián Marcelo, Conrado, Alvaro, Publio.
20	SABADO	Stos. Silvano, Nilo, Nemesio, León, Eleuterio.
21	**DOMINGO**	Stos. Severino, Maximiniano.

22	LUNES	Stos. Pascasio, Margarita de Cortona.
23	MARTES	Stos. Pedro Damián. Florencio, Policarpo, Lázaro, Romana y Marta.
24	MIERCOLES	Stos. Matías, Modesto, Edilberto, Lucio, Julián, Victorico.
25	JUEVES	Stos. Victorino, Víctor, Justo, Irene, Cesario.
26	VIERNES	Stos. Néstor, Claudiano, Faustiniano, Andrés, Fortunato.
27	SABADO	Stos. Gabriel de la Dolorosa, Alejandro, Leandro, Baldomero.
28	**DOMINGO**	Stos. Macario, Rufino, Justo y Teófilo, Osvaldo, Severo. — GRITO DE ASENCIO. — CARNAVAL (FERIADO).

MARZO

1	**LUNES**	Stos. León, Donato, Nicéforo, Antonio, Albino. — CARNAVAL (FERIADO).
2	**MARTES**	Stos. Jovino y Basileo, Pablo, Simplicio, Secundino. — CARNAVAL (FERIADO)
3	MIERCOLES	Stos. Ernesto y Celedonio, Félix, Lucio.
4	JUEVES	Stos. Casimiro, Lucio, Basilio, Eugenio, Efrén, Néstor, Arcadio.
5	VIERNES	Stos. Eusebio, Teófilo, Rogelio, Juan José de la Cruz.
6	SABADO	Stos. Perpetua y Felicidad, Coleta, Marciano, Victorino.
7	**DOMINGO**	Stos. Tomás de Aquino, Juan de Brito, Teófilo y Pablo.
8	LUNES	Stos. Juan de Dios, Filemón, Apolonio, Julián.
9	MARTES	Stos. Francisco Romano, Gregorio, Catalina.
10	MIERCOLES	Stos. Cayo, Alejandro y Macario, Cipriano, Dionisio.
11	JUEVES	Stos. Eutimio, Heraclio y Benito.
12	VIERNES	Stos. Gregorio Magno, Maximiliano, Bernardo, Teótanes, Dionisio el Cartujo.
13	SABADO	Stos. Macedonio, Patricia y Modesto, Teodoro, Marcos, Rodríguez y Salomón.
14	**DOMINGO**	Stos. León, Pedro, Matilde, Florentino.
15	LUNES	Stos. Clemente, María, Raimundo, Zacarías, Teresa Margarita de Redos.
16	MARTES	Stos. Ciriaco, Julián Agapito, Heriberto, Largo, Luis de Marillac.
17	MIERCOLES	Stos. Patricio, José de Arimatea, Alejandro y Teodoro, Gertrudis, Pablo.
18	JUEVES	Stos. Cirilo de Jerusalén, Alejandro, Narciso, Eduardo, Juan de Bréfoeuf.
19	VIERNES	Stos. Apolonio, Leoncio, José.
20	SABADO	Stos. Pablo, Cirilo, Eufemio.
21	**DOMINGO**	Stos. Benito, Filemón, Serapio. — OTOÑO.
22	LUNES	Stos. Pablo, Saturnino, Basilio, Octaviano, Bienvenido, Catalina de Génova.
23	MARTES	Stos. Victoriano, Fidel, Teodosio, José Oriol, Benito.
24	MIERCOLES	Stos. Gabriel Arcángel, Marcos y Timoteo, Agapito, Segundo, Simón, Rómulo.
25	JUEVES	Stos. Quirino, Ireneo, Dimas, Desiderio, Ricardo.
26	VIERNES	Stos. Pedro, Marciano, Casiano, Máximo, Braulio.
27	SABADO	Stos. Juan Damasceno, Filoteo, Lázaro, Ruperto.
28	**DOMINGO**	Stos. Juan Capistrano, Prisco, Alejandro, Doroteo, Sixto II, Juan Eremita.
29	LUNES	Stos. Jonás, Pastor, Victoriano, Eustaquio, Cirilo.
30	MARTES	Stos. Quirino, Pastor, Juan Clímaco.
31	MIERCOLES	Stos. Teódulo, Félix, Benjamín, Balbina, Amadeo.

ABRIL

1	JUEVES	Stos. Teodoro, Venancio, Victor y Esteban, Hugo, Macario.
2	VIERNES	Stos. Francisco de Paulo, Teodosio, Urbano.
3	SABADO	Stos. Pancracio, Ricardo, Beningno, Irene.
4	**DOMINGO**	Stos. Isidoro, Teódulo, Platón.
5	LUNES	Stos. Vicente Ferrer, Zenón, Giraldo, Lucio.
6	MARTES	Stos. Sixto, Timoteo, Diógenes, Marcelino, Celestino, Prudencio.
7	MIERCOLES	Stos. Epifanio, Donato; Rufino, Saturnino.
8	JUEVES	Stos. Jenaro, Máximo, Dionisio, Amancio.
9	VIERNES	Stos. Demetrio, Hilario, Marcelo.
10	SABADO	Stos. Exequiel, Miguel de los Santos, Apolonio, Pompeyo.
11	**DOMINGO**	Stos. León, Felipe. — SEMANA SANTA, SEMANA DE TURISMO. — FERIADO.
12	**LUNES**	Stos. Zenón, Sabas, Victor, Julio, Constantino, Damián. — FERIADO.
13	**MARTES**	Stos. Hermenegildo, Justino, Urso, Máximo. — FERIADO.
14	**MIERCOLES**	Stos. Tiburcio, Justino, Valerio, Máximo, Lamberto. — FERIADO.
15	**JUEVES**	Stos. Anastasio, Victorino, Flavio, Teodoro. — FERIADO.
16	**VIERNES**	Stos. Calixto, Urbano, Ceciliano, Primitivo, Lamberto, Fructuoso. — FERIADO.
17	**SABADO**	Stos. Aniceto, Fortunato, Hermógenes, Roberto. — FERIADO.
18	**DOMINGO**	Stos. Apolonio, Eleuterio, Perfecto, Galdino.
19	**LUNES**	Stos. Sócrates, Jorge. — DESEMBARCO DE LOS TREINTA Y TRES EN LA AGRACIADA EN 1825. (FERIADO).
20	MARTES	Stos. Sulpicio, Victor, Cesáreo, Severino, Cristóforo, Inés.
21	MIERCOLES	Stos. Anselmo, Simeón, Silvio, Anastasio.
22	JUEVES	Stos. Sotero y Cayo, Lucio, Leónides, Rufino.
23	VIERNES	Stos. Jorge, Fortunato, Félix, Adalberto, Gerardo.
24	SABADO	Stos. Fidel, Sabas, Eusebio, Neón.
25	**DOMINGO**	Stos. Marcos, Hermógenes, Calixto, Iván.
26	LUNES	Stos. Cleto y Marcelino, Ricardo.
27	MARTES	Stos. Pedro Canisio, Esteban, Anastasio, Teófilo.
28	MIERCOLES	Stos. Pablo de la Cruz, Patricio, Menandro, Valeria, Teodora.
29	JUEVES	Stos. Pedro de Verona y Secundino, Roberto, José Benito Cottolengo.
30	VIERNES	Stos. Catalina de Sena, Mariano, Jaime, Amador.

MAYO

1 SABADO	Stos. Felipe, Santiago, Jeremías. — DIA DE LOS TRABAJADORES (FERIADO).
2 DOMINGO	Stos. Anastasio, Germán, Zoes.
3 LUNES	Stos. Alejandro, Teódulo, Juvenal, Antonina, Timoteo.
4 MARTES	Stos. Mónica, Silvano, Ciriaco, Florián, Antonio, Juan, Tomás.
5 MIERCOLES	Stos. Pío, Crescenciano, Teodoro.
6 JUEVES	Stos. Juan, Lucio, Benito, Coronación de Nuestra Señora de Luján.
7 VIERNES	Stos. Estanislao, Flavio, Augusto y Agustín.
8 SABADO	Stos. Víctor, Eladio.
9 DOMINGO	Stos. Gregorio, Hermes.
10 LUNES	Stos. Antonio, Gordiano, Cataldo.
11 MARTES	Stos. Fabio, Mamerto, Francisco.
12 MIERCOLES	Stos. Nereo, Aquileo y Domitilo, Domingo, Epifanio.
13 JUEVES	Stos. Roberto Belarmino, Pedro, Juan.
14 VIERNES	Stos. Bonifacio, Poncio, Justo, Pascual, Gema.
15 SABADO	Stos. Juan, Isidro Labrador, Torcuato, Indalecio, Cecilio, Dionisio.
16 DOMINGO	Stos. Ubaldo, Peregrino, Juan Nepumuceno, Honorato, Máximo, Simón
17 LUNES	Stos. Pascual, Pablo, Aquilino, Basilio, Bruno.
18 MARTES	Stos. Venancio, Claudio. — BATALLA DE LAS PIEDRAS (1811). — FERIADO.
19 MIERCOLES	Stos. Pedro, Celestino, Prudenciano, Iván.
20 JUEVES	Stos. Bernardino, Teodoro, Ethelberto.
21 VIERNES	Stos. Timoteo, Victorio, Andrés.
22 SABADO	Stos. Faustino, Emilio, Julio, Elena, Rita, Marciano.
23 DOMINGO	Stos. Ubaldo, Peregrino, Juan Nepomuceno, Honorato, Máximo, Simón
24 LUNES	Nuestra Señora Auxiliadora. — Stos. Vicente, Donaciano, Susana, Marciana.
25 MARTES	Stos. Gregorio, Urbano, Bonifacio.
26 MIERCOLES	Stos. Felipe, Eleuterio, Heraclio, Paulino, Zacarías, Ana María.
27 JUEVES	Stos. Juan, Julio.
28 VIERNES	Stos. Agustín, Justo, Emilio, Luciano, Germán, Bernardo.
29 SABADO	Stos. María Magdalena, Cirilo.
30 DOMINGO	Stos. Félix, Fernando, Gabino, Basilio, Juana de Arco.
31 LUNES	Stos. Angela de Merici. — Ntra. Señora del Sagrado Corazón.

JUNIO

1	MARTES	Stos. Juvencio, Fortunato, Iñigo.
2	MIERCOLES	Stos. Marcelino, Pedro y Erasmo, Eugenio, Nicolás.
3	JUEVES	Stos. Clotilde, Laurentino, Pablo, Dionisio, Paulo, Valerio.
4	VIERNES	Stos. Francisco Caracciolo, Quirino, Saturnino.
5	SABADO	Stos. Bonifacio, Nicanor, Florencio, Juliana, Faustino, Doroteo, Sancho; Ciria.
6	**DOMINGO**	Stos. Norberto, Artemio, Cándido, Paulina.
7	LUNES	Stos. Pablo, Roberto, Antonio.
8	MARTES	Stos. Máximo, Guillermo, Medardo, Severino.
9	MIERCOLES	Stos. Primo y Feliciano, Vicente y Pelagio, Maximiano y Ricardo.
10	JUEVES	Stos. Margarita, Getulio, Primitivo.
11	VIERNES	Stos. Bernabé, Félix y Fortunato.
12	SABADO	Stos. Juan, Cirino, Nazario, Antonio, León III.
13	**DOMINGO**	Stos. Antonio de Padua, Peregrino, Aquilino.
14	LUNES	Stos. Basilio, Eliseó, Valerio, Rufino, Anastasio, Félix.
15	MARTES	Stos. Víctor, Modesto, Laudelino, Germana.
16	MIERCOLES	Stos. Quirico y Julia, Francisco.
17	JUEVES	Stos. Manuel, Ismael, Teresa de León.
18	VIERNES	Stos. Marcos y Marcelino, Ciriaco, Paula, Leoncio, Marina, Isabel.
19	SABADO	Stos. Juliana, Gervasio, Gaudencio. — NACIMIENTO DE ARTIGAS. Jura de la Bandera. — FERIADO.
20	**DOMINGO**	Stos. Silverio, Florentino, Pablo y Ciriaco.
21	LUNES	Stos. Luis Gonzaga, Demetria, Eusebio, Rufino. — INVIERNO.
22	MARTES	Stos. Paulino, Albano.
23	MIERCOLES	Stos. Zenón, Agripina, Félix, María.
24	JUEVES	Stos. Juan Bautista, Fermín, Ciriaco.
25	VIERNES	Stos. Guillermo, Lucía, Próspero de Aquitania.
26	SABADO	Stos. Juan y Pablo, Virgilio, Anselmo, Pelayo.
27	**DOMINGO**	Stos. Zoilo, Ladislao.
28	LUNES	Stos. Ireneo, León, Benigno, Plutarco.
29	MARTES	La Conmemoración de San Pablo, Stos. Marcial, Emiliano, Cayo.
30	MIERCOLES	Stos. Pedro y Pablo, Marcelo, Anastasio.

JULIO

1	JUEVES	Stos. María, Casto, Secundino, Gala, Leonor.
2	VIERNES	Stos. Martiniano, Justo, Marcial, Sinforosa.
3	SABADO	Stos. León II, Jacinto, Anatolio, Raimundo Lulio, Bernardino Realino.
4	DOMINGO	Stos. Laureano, Teodoro.
5	LUNES	Stos. Antonio, Zoa, Agatón, Cirilo, Filomena, Miguel de los Santos, Atanasio.
6	MARTES	Stos. Isaías, Rómulo, Domingo, Lucía.
7	MIERCOLES	Stos. Cirilo y Metodio, Peregrino, Luciano, Odón, Fermín.
8	JUEVES	Stos. Isabel, Aquila, Priscila.
9	VIERNES	Stos. Zenón, Anatolia, Verónica, Everilda.
10	SABADO	Stos. Jenaro, Félix, Silvano, Alejandro, Vital, Marcial, Rufina y Segunda, Leoncio.
11	DOMINGO	Stos. Pío, Juan Jenaro, Sabino.
12	LUNES	Stos. Juan, Gualberto, Félix, Paulino.
13	MARTES	Stos. Anacleto, Eugenio.
14	MIERCOLES	Stos. Buenaventura, Justo, Ciro, Marcelino.
15	JUEVES	Stos. Enrique, Julio, Justa, Rosalía, Ignacio.
16	VIERNES	Stos. Fausto, Valentín, Eustaquio.
17	SABADO	Stos. Alejo, Jenaro, Generoso, Donato, Segunda, Marcelina, Jacinto, Teodosio.
18	DOMINGO	Stos. Camilo, Federico, Bruno, Arnaldo. — JURA DE LA CONSTITUCION (1830). FERIADO.
19	LUNES	Stos. Vicente de Paúl, Arsenio, Justa y Rufina.
20	MARTES	Stos. Jerónimo Emiliano, Margarita, Elías, Severo, Pablo, Sabina, Julián, Máximo.
21	MIERCOLES	Stos. Práxedes, Daniel, Julio, Claudio.
22	JUEVES	Stos. María Magdalena, Platón, Teófilo.
23	VIERNES	Stos. Apolinario, Liborio, Primitivo, Apolonio, Eugenio, Rómulo, Bernardo.
24	SABADO	Stos. Cristina, Vicente, Víctor, Francisco Solano.
25	DOMINGO	Stos. Cristóbal, Teodomiro, Valentina, Pablo, Florencio.
26	LUNES	Stos. Ana, Olimpo, Teódulo, Pastor, Jacinto, Simeón.
27	MARTES	Stos. Pantaleón, Mauro, Sergio, Julia, Natalia, Rodolfo.
28	MIERCOLES	Stos. Nazario y Celso, Víctor, Inocencio, Sansón, Eustaquio, Peregrino.
29	JUEVES	Stos. Marta, Félix II, Faustino, Beatriz, Lucila.
30	VIERNES	Stos. Abdón y Senén, Máxima, Segundo, Julieta.
31	SABADO	Stos. Ignacio de Loyola, Segundo Dionisio.

AGOSTO

1	**DOMINGO**	Stos. Pedro ad. Vinculo, Fausto, Mauro, Nemesio.
2	LUNES	Stos. Alfonso, Esteban, Máximo.
3	MARTES	Stos. Pedro, Julián.
4	MIERCOLES	Stos. Domingo de Guzmán, Eleuterio.
5	JUEVES	Stos. Osvaldo, Casiano.
6	VIERNES	Stos. Agapito, Feliciano, Sixto II, Justo y Pastor, Santiago, Esteban.
7	SABADO	Stos. Cayetano, Donato, Pedro, Julián, Fausto, Alberto.
8	**DOMINGO**	Stos. Ciriaco, Marino, Leónides.
9	LUNES	Stos. Juan Bautista, Román, Secundino, Marcelino, Pedro.
10	MARTES	Stos. Lorenzo, Paulo.
11	MIERCOLES	Stos. Tiburcio y Susana, Alejandro, Rufino.
12	JUEVES	Stos. Claro, Hilario, Juliano, Eusebio, Macario.
13	VIERNES	Stos. Hipólito, Casiano, Helena, Juan.
14	SABADO	Stos. Eusebio, Marcelo, Calixto, Atanasio.
15	**DOMINGO**	Stos. Arnulfo, Esteban, Jacinto, Emilio.
16	LUNES	Stos. Joaquín, Roque, Tito, Eutemio.
17	MARTES	Stos. Jacinto, Liberato, Bonifacio.
18	MIERCOLES	Stos. Agapito, Juan, Floro, Juliana, Fermín, Helena, Hugo.
19	JUEVES	Stos. Juan, Julio, Andrés, Luis.
20	VIERNES	Stos. Bernardo, Samuel, Lucio, Leovigildo.
21	SABADO	Stos. Juana, Francisco, Ciriaco.
22	**DOMINGO**	Stos. Timoteo, Hipólito, Sinforiano, Marcial, Saturnino.
23	LUNES	Stos. Felipe, Benicio, Donato, Valeriano, Fructuoso.
24	MARTES	Stos. Bartolomé, Román, Jorge, Juana.
25	**MIERCOLES**	Stos. Luis, Nemesio, Lucila, Ginés, Julián. — ANIVERSARIO DE LA DECLARATORIA DE LA INDEPENDENCIA NACIONAL. 1825. — FERIADO.
26	JUEVES	Stos. Ceferino, Ireneo, Alejandro, Adrián, Victor.
27	VIERNES	Stos. José, Rufo, Cesáreo.
28	SABADO	Stos. Agustín, Hermes, Julián, Viviano.
29	**DOMINGO**	Stos. Pablo, Sabino y Cándida, Adelfo.
30	LUNES	Stos. Rosa, Félix, Gaudencio, Bonifacio, Pedro.
31	MARTES	Stos. Román, Paulino, Robustiano, Marcos, Arístides, Domingo.

SETIEMBRE

1	MIERCOLES	Stos. Gil, Ana, Sixto, Vicente.
2	JUEVES	Stos. Esteban, Máximo, Antonino.
3	VIERNES	Stos. Doroteo, Erasmo.
4	SABADO	Stos. Moisés, Marcelo, Julián, Rosalía, Rosa.
5	**DOMINGO**	Stos. Lorenzo Justiniano, Victorino, Zenón, Urbano.
6	LUNES	Stos. Zacarías, Germán, Fausto.
7	MARTES	Stos. Juan, Regino, Anastasio.
8	MIERCOLES	Stos. Adriano, Teófilo, Adela.
9	JUEVES	Stos. Pedro, Gorgonio, Doroteo, Tiburcio, Severiano, Alejandro, Rufino.
10	VIERNES	Stos. Nicolás, Lucas, Clemente, Carlos.
11	SABADO	Stos. Proto y Jacinto, Teodoro, Alejandrino, Guido.
12	**DOMINGO**	Stos. Leoncio, Silvino, Gabriel.
13	LUNES	Stos. Felipe, Juliano, Eulogio, Amado.
14	MARTES	Stos. Cornelio, Cipriano, Crescencio.
15	MIERCOLES	Stos. Valeriano, Máximo, Teodoro.
16	JUEVES	Stos. Cornelio, Cipriano, Lucio, Eufemio.
17	VIERNES	Stos. Justino, Narciso, Lamberto, Pedro, Adriano, Teodora.
18	SABADO	Stos. José, Sofía, Irene.
19	**DOMINGO**	Stos. Jenaro, Nilo, Elías, Teodoro.
20	LUNES	Stos. Eustaquio, Cándida, Susana, María, Agapito, Teófilo.
21	MARTES	Stos. Mateo, Jonás, Alejandro. — CABILDO ABIERTO.
22	MIERCOLES	Stos. Tomás, Mauricio.
23	JUEVES	Stos. *Lino, Andrés, Juan, Pedro y Antonio*, Constancio. — PRIMAVERA.
24	VIERNES	Stos. Gerardo.
25	SABADO	Stos. Cleofás, Fermín, Pacífico, Aurelia.
26	**DOMINGO**	Stos. Cipriano y Justina, Nilo, Juan, Carlos.
27	LUNES	Stos. Cosme y Damián, Adolfo y Juan, Florentino, Marcos.
28	MARTES	Stos. Wenceslao, Salomón, Eustaquio, Marcial.
29	MIERCOLES	Stos. Miguel, Fraterno, Heraclea.
30	JUEVES	Stos. Gerónimo, Leonardo, Víctor, Gregorio, Honorio, Sofía.

OCTUBRE

1	VIERNES	Stos. Remigio, Máximo y Julio, Platón, Domingo, Severo.
2	SABADO	Stos. Eleuterio, Primo, Cirilo, Tomás.
3	**DOMINGO**	Stos. Teresa del Niño Jesús, Cándido, Dionisio, Gerardo.
4	LUNES	Stos. Francisco de Asís, Crispo, Marcos, Marciano.
5	MARTES	Stos. Plácido, Cristina, Atiliano.
6	MIERCOLES	Stos. Bruno, Emilio y Casto, María Francisca.
7	JUEVES	Stos. Marcos, Sergio y Marcelo, Julia, Justina, Augusto.
8	VIERNES	Stos. Brígida, Demetrio, Néstor, Benito y Lorenzo, Pedro.
9	SABADO	Stos. Dionisio, Eleuterio, Abraham, Luis, Beltrán, Juan.
10	**DOMINGO**	Stos. Francisco de Borja, Casio y Florencio, Paulino, Gerónimo.
11	LUNES	Stos. Nicasio, Plácido, Ginés.
12	**MARTES**	Stos. Serafín, Wilfrido. — DIA DE LA RAZA. — FERIADO.
13	MIERCOLES	Stos. Eduardo, Fausto, Marcial, Angel.
14	JUEVES	Stos. Calixto, Evaristo, Fortunato, Justo, Gaudencio, Domingo.
15	VIERNES	Stos. Teresa de Jesús, Fortunato, Bruno, Aurelio, Severo.
16	SABADO	Stos. Gerardo, Martiniano, Saturnino, Nereo, Galo.
17	**DOMINGO**	Stos. Margarita, María, Florentino, Víctor, Andrés, Salomón.
18	LUNES	Stos. Lucas, Atenodoro, Justo, Julián.
19	MARTES	Stos. Pedro de Alcántara, Lucio, Pelayo, Aquilino.
20	MIERCOLES	Stos. Juan, Feliciano, Máximo, Artemio, María, Irene.
21	JUEVES	Stos. Hilarión, Ursula, Dacio.
22	VIERNES	Stos. Marcos, Felipe, Eusebio, Severo.
23	SABADO	Stos. Servando, Germán, Teodoro, Ignacio, Román, Pedro, Pascual.
24	**DOMINGO**	Stos. Rafael, Jenaro, Fortunato, Martín, Marcos.
25	LUNES	Stos. Crisanto, Crispín y Crispiniano, Marciano, Bonifacio.
26	MARTES	Stos. Evaristo, Luciano y Floro.
27	MIERCOLES	Stos. Vicente, Sabina, Florencio, Prudencio.
28	JUEVES	Stos. Simón y Judas, Anastasio, Cirilo y Cirila, Fidel, Honorato.
29	VIERNES	Stos. Jacinto, Quinto, Eusebio, Narciso.
30	SABADO	Stos. Juliano, Claudio, Marcelo, Serapión, Germán, Gerardo.
31	**DOMINGO**	Stos. Urbano, Narciso, Quintín, Alfonso.

NOVIEMBRE

1	LUNES	Stos. Cesareo, Julián, Dacio.
2	**MARTES**	Stos. Victoriano, Tobías, Eudosio, Eustaquio. - DIA DE LOS MUERTOS (FERIADO).
3	MIERCOLES	Stos. Germán, Teófilo, Cesáreo, Vidal, Valentín.
4	JUEVES	Stos. Carlos, Vital, Porfirio, Modesto.
5	VIERNES	Stos. Zacarías e Isabel, Félix, Eusebio, Teófimo.
6	SABADO	Stos. Severo, Leonardo, Félix.
7	**DOMINGO**	Stos. Engelberto, Ernesto, Rufo, Florencio, Antonio.
8	LUNES	Stos. Severo, Severino, Godofredo, Mauro, Claro.
9	MARTES	Stos. Teodoro, Orestes.
10	MIERCOLES	Stos. Andrés, Avelino, Tiberio, Florencio, Justo, Trifón.
11	JUEVES	Stos. Martín, Valentín, Feliciano.
12	VIERNES	Stos. Martín, Aurelio, René, Benedicto, Livino, Juan.
13	SABADO	Stos. Diego, Estanislao, Antonio, Nicolás, Arcadio.
14	**DOMINGO**	Stos. Clementino, Serapio, Lorenzo.
15	LUNES	Stos. Alberto, Eugenio, Leopoldo, Segundo.
16	MARTES	Stos. Rufino, Marcos, Valerio, Marcelo, Edmundo.
17	MIERCOLES	Stos. Gregorio, Victorio, Roque, Alfonso.
18	JUEVES	Stos. Román, Máximo, Hilda, Tomás.
19	VIERNES	Stos. Isabel, Ponciano.
20	SABADO	Stos. Félix, Octavio, Anatolio, Edmundo, Benigno, Silvestre.
21	**DOMINGO**	Stos. Celso y Clemente, Demetrio, Honorio, Alberto, Columbano, Esteban.
22	LUNES	Stos. Cecilio, Filemón, Mauro, Marcos, Valeriano, Esteban.
23	MARTES	Stos. Clemente, Felicitas, Gregorio, Juan.
24	MIERCOLES	Stos. Juan Crisógono, Alejandro, Flora y María.
25	JUEVES	Stos. Catalina, Moisés, Mercurio, Erasmo.
26	VIERNES	Stos. Silvestre, Pedro, Teodoro, Amador, Conrado, Leonardo.
27	SABADO	Stos. Basileo, Jacobo, Marino, Facundo, Primitivo, Valerio y Virgilio, Severino.
28	**DOMINGO**	Stos. Rufo, Gregorio, Florenciano.
29	LUNES	Stos. Saturnino, Filomeno, Blas, Demetrio.
30	MARTES	Stos. Andrés, Justino, Constancio.

DICIEMBRE

1	MIERCOLES	Stos. Diodoro y Mariano, Lucio, Cándida, Eloy, Natalia, Edmundo.
2	JUEVES	Stos. Bibiana, Eusebio, Marcelo, Hipólito, Máximo, Adrián, Paulina, María.
3	VIERNES	Stos. Francisco Javier, Claudio, Hilario y María; Juan y Esteban.
4	SABADO	Stos. Pedro Crisólogo, Bárbara, Bernardo.
5	**DOMINGO**	Stos. Sabas, Anastasio, Julio, Crispino, Juan.
6	LUNES	Stos. Nicolás, Dionisio, Leoncio, Bonifacio, Pedro Pascual.
7	MARTES	Stos. Ambrosio, Agatón, Policarpo, Teodoro, Urbano.
8	MIERCOLES	Stos. Eutoquiano, Macario. — DIA DE LAS PLAYAS. (FERIADO).
9	JUEVES	Stos. Pedro, Valerio, Cipriano, Pedro.
10	VIERNES	Stos. Melquiades, Hermógenes, Eulalia, Julia.
11	SABADO	Stos. Dámaso, Ponciano.
12	**DOMINGO**	Stos. Alejandro, Constancio, Emma, Daniel.
13	LUNES	Stos. Lucio, Orestes.
14	MARTES	Stos. Nicasio, Arsenio, Isidoro, Justo.
15	MIERCOLES	Stos. Ireneo, Antonio, Saturnino, Faustino, Lucio.
16	JUEVES	Stos. Eusebio, Albino, Valentín.
17	VIERNES	Stos. Froilán, Lázaro, Adelaida.
18	SABADO	Stos. Rufo, Teótimo.
19	**DOMINGO**	Stos. Nemesio, Darío, Pablo, Timoteo.
20	LUNES	Stos. Liberato, Teófilo, Julio, Eugenio, Domingo.
21	MARTES	Stos. Tomás, Anastasio, Juan. — VERANO.
22	MIERCOLES	Stos. Flaviano, Demetrio, Zenón, Pablo.
23	JUEVES	Stos. Teófilo, Evaristo.
24	VIERNES	Stos. Gregorio, Luciano, Eutimio.
25	**SABADO**	Stos. Anastasio, Eugenio. — NAVIDAD. — DIA DE LA FAMILIA. (FERIADO).
26	**DOMINGO**	Stos. Esteban, Marino, Dionisio.
27	LUNES	Stos. Juan Evangelista, Teodoro, Nicareto.
28	MARTES	Los Santos Inocentes, Domiciano.
29	MIERCOLES	Stos. Tomás, David, Calixto, Félix, Bonifacio, Crescencio.
30	JUEVES	Stos. Sabino, Liberio.
31	VIERNES	Stos. Silvestre, Donato, Paulino, Hilario, Fabiano, Flora.

El Maíz y el Sorgo
en nuestra agricultura del presente y del futuro

Por el Dr. Alberto Boerger, Director del Instituto Fitotécnico y Semillero Nacional "La Estanzuela". Dpto. Colonia.

En mi colaboración a este Almanaque del año 1952 brindé una visión de conjunto de nuestra agricultura del futuro. Cuadro panorámico que no permitió entrar en detalles. Insistiendo sobre el tópico aludido, desenvuelvo esta vez una de las tantas cuestiones técnicas involucradas en la referida reseña. El tema de ahora, con ser de actualidad, no deja de tener ribetes alusivos a posibilidades agrícolas del inmediato porvenir. Entrando sin ambages en consideraciones acerca del punto cardinal involucrado en el tema del epígrafe, he de ofrecer comparaciones entre las posibilidades productivas y perspectivas de utilidad en ambas plantas graníferas en el Uruguay.

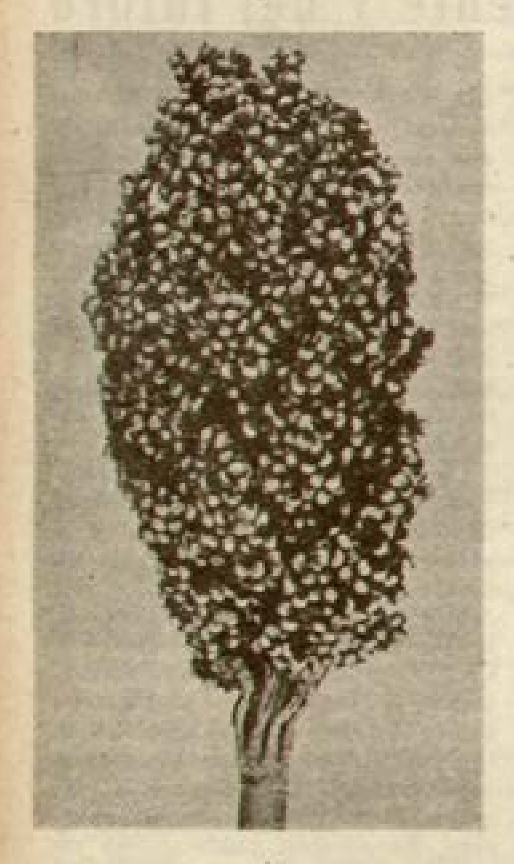
La producción maicera. — En mis "Investigaciones Agronómicas" de 1943 se encuentra una información detallada sobre la producción maicera del país inclusive las iniciativas tendientes a acrecentar el rendimiento de grano por unidad de superficie. Volví a tomar la palabra acerca del tópico en un artículo de divulgación sobre la siembra del maíz híbrido en el Uruguay publicado en el Nº 366 (Abril de 1951) del "Boletín Informativo" del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Se trata de una información concisa sobre los resultados registrados en el país a través de la siembra de algunas variedades argentinas y uruguayas en comparación con la "síntesis" de "La Estanzuela". Durante varios años esta reveló una superioridad productora de aproximadamente 200 kgs. de granos por hectárea sobre las demás variedades comerciales cotejadas, inclusive los híbridos.

Completando la aludida información he de referirme brevemente también a la obra cumplida en el país respecto a la formación de los llamados "híbridos industriales". La Administración Nacional de Combustibles, Alcohol y Portland (ANCAP), durante el período administrativo de 1943-48, creó el Departamento de Producción Agrícola y de la División Investigaciones, entre cuyos cometidos figura también el del mejoramiento de la producción maicera. En diversas publicaciones recientes aludida obra cumplida hasta la fecha por el Ing. Agr. R. C. Lázaro y colaboradores, como técnicos encargados de la misma. En la última comunicación pertinente, que corresponde a Lázaro, Navarro y Alaggia, aparecida hace poco en la revista de la Asociación de Ingenieros Agrónomos, se informa sobre la obtención del primer híbrido de

Hectáreas de maíz sembradas en la República: 352.298,5
(Censo General Agropecuario 1951)

maíz realizado en el país mediante endocría previa.

El Dr. R. Howard Porter a su vez quien, como técnico del Instituto de Asuntos Interamericanos, estuvo trabajando durante un año en



Panoja bien desarrollada de la Feterita.

la República a fin de estudiar varios problemas de la producción dió a conocer su opinión sobre los factores que limitan nuestra producción maicera, como sigue: Ausencia frecuente de precipitaciones en el verano, falta de materia orgánica en el suelo para retener la humedad, escasa profundidad y densidad excesiva de la siembra; uso de variedades de rendimiento insuficiente. Termina bregando por la utilización preferente de los maíces híbridos del tipo diente de caballo, procedimiento que considera decisivo para lograr el anhelado acrecentamiento de la producción.

Ampliando lo ya indicado en párrafos anteriores referente al aumento de la producción unitaria del maíz a través de la formación de la "síntesis" de La Estanzuela, señalo la información del Ing. Agr. V. Gheorghianov sobre los resultados de una década de experimentación maicera en el Instituto Fitotécnico de La Estanzuela. Los rendimientos de grano oscilan entre 1.500 a 3.000 kgs. por hectárea. Aún así se trata de rendimientos relativamente bajos, ya que estos corresponden a cultivos parcelarios atendidos con toda prolijidad respecto a la siembra y los cuidados culturales.

Las cifras promediadas del Uruguay arrojan para el decenio de 1940-49 una producción maicera de sólo 558 kgs. por hectárea. Rendimientos superiores a 2.000 kgs. por hectárea en superficies de cierta extensión se logran sólo en tierras de alta fertilidad, siempre que no falten lluvias suficientes y bien distribuídas durante el verano y sobre todo en el período crítico de la vegetación, al formarse el grano.

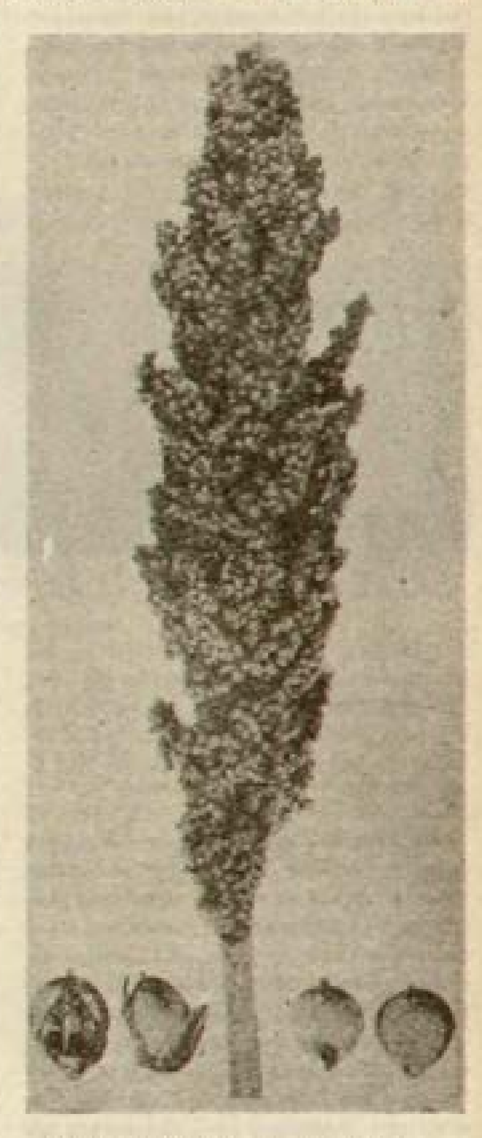
En los Estados Unidos, cosechas de 2.000 a 3.000 kgs. por hectárea en la región maicera constituyen algo normal. Se trata de la condición imprescindible para que los agricultores se decidan a plantar este cereal. Cultivan maíz sólo en ambientes favorables, desistiendo de su

Hectáreas de maíz cosechadas en la República: 332.298,5
(Censo General Agropecuario 1951)

siembra en otros. El cultivo maicero en las regiones de la Unión apropiadas para su producción, el llamado "corn belt" (zona maicera), constituye un hecho conocido hasta por personas ajenas a las cuestiones técnicas de la Agronomía. Los rendimientos elevados *en el promedio* de los años quedan supeditados a un régimen de lluvias propicio al maíz. En las comarcas que se destacan por una elevada producción maicera, no faltan precipitaciones durante el período crítico de la vegetación en el verano. Cuando no sucede *así*, los rendimientos son bajos, al punto de desistirse de su siembra por resultar antieconómica, reemplazando el maíz por otros cultivos.

En efecto: en regiones carentes de lluvia, pero con suficientes calorías durante la estación veraniega, algunos sorgos productores de granos forrajeros constituyen un excelente sustituto. Encuentran, pues, creciente difusión. *Su mayor resistencia* a la escasez de agua en el verano permite obtener cosechas satisfactorias. Tales comarcas se asemejan en este punto al territorio de la República. También aquí tenemos frecuentemente veranos con períodos de seca que hacen mermar la producción maicera, cuyo precitado promedio decenal de 558 kgs. no puede compararse con las cifras corrientes de la región maicera de EE.UU. ya indicada. Allí los rendimientos altos de 2.000 a 3.000 kgs. por hectárea y más aún, son considerados imprescindibles para la rentabilidad del cultivo.

Esta situación de hecho y el modo de proceder de los labradores de la Unión Americana resultan sin duda sugestivos en su relación con la agricultura nacional. Las aludidas adversidades climáticas se oponen aquí a la realización efectiva del "potencial" productivo. Ni los maíces criollos, perfectamente adaptados al ambiente a través de la selección na-

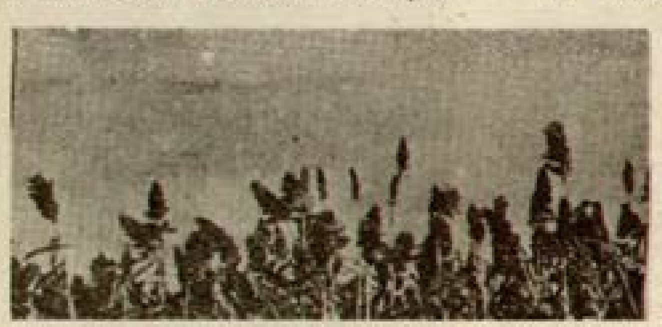


Sorgo "Grohoma" — espiga típica.

Producción, en toneladas, de maíz en la República: 273.467,3
(Censo General Agropecuario 1951)

tural, ni tampoco los obtenidos por selección genealógica inclusive las "síntesis" e "híbridos", producen cosechas satisfactorias, salvo en casos excepcionales.

De manera que nuestros labradores han de interesarse por otras soluciones. Resultarán numerosos los casos en que pudiera convenir también aquí sustituir una parte proporcional de los maizales por cultivos de sorgo. Desde luego sorgos graníferos, cuya producción en primer término sería destinada a reemplazar al maíz usado actualmente en las granjas para la alimentación de cerdos, aves, etc. Bajo este aspecto interesarán los datos sobre la producción de sorgos que van a continuación.



Cultivo de Feterita en plena vegetación. (Fot. Bentancur)

La siembra de sorgos. — A pesar de ser factible su cultivo en estos países rioplatenses, el sorgo no integra el conjunto de cereales aquí cultivados como tales. El hecho se explica fácilmente en virtud de constituir el maíz un competidor serio de los sorgos cerealeros. Tan es así, que la siembra del maíz ha ido invadiendo paulatinamente también los dominos "consagrados" del sorgo, sobre todo en Africa. Es comprensible, pues, que sólo ventajas productivas de consideración u otras causas de peso serían capaces de originar cambios en la práctica arraigada al respecto en los países rioplatenses.

Los sorgos cerealeros actualmente constituyen sólo uno de los 4 grupos principales de las distintas especies del género Sorghum. Me refiero a su subdivisión agronómica en:

1) sorgos industriales;
2) productores de grano;
3) azucareros y
4) forrajeros.

Fluye de lo expresado, que no se trata de una clasificación botánica.

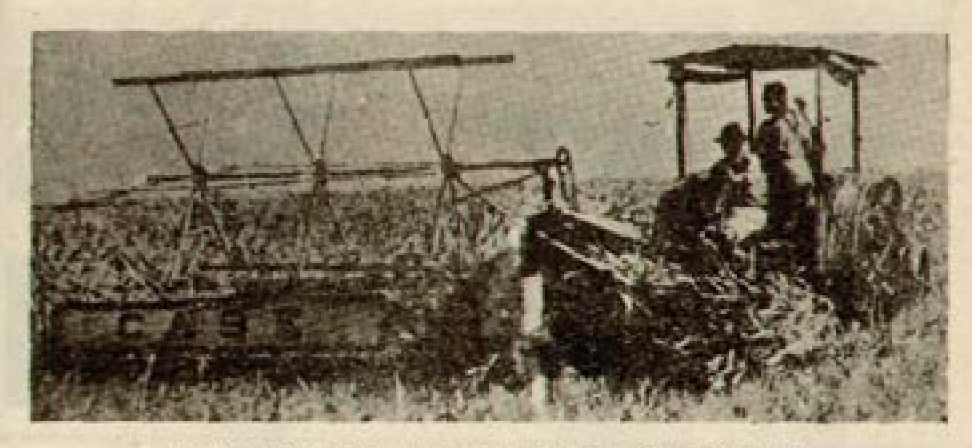
Desde este punto de vista no dejo de destacar el hecho, que las distintas clases y variedades de sorgos, si bien agronómicamente la finalidad de su siembra puede ser diferente, en forma invariable producen granos. Será una producción secundaria para los sorgos usados en primer término en la industria o como forrajeras. Se trata de uno de los tantos casos de la siembra de plantas de doble propósito, que se conocen en la agricultura.

El grupo de los sorgos industriales resulta muy familiar a nuestros agricultores. Con frecuencia es dable observar pequeñas parcelas o macizos del sorgo llamado "maíz de Guinea" utilizado preferentemente para la fabricación de escobas. No por eso se deja de aprovechar la materia verde como forraje, destinándose por último los granos como alimento para aves y cerdos.

Hectáreas de maíz de Guinea sembradas en la República: 1.978,0.
(Censo General Agropecuario 1951)

La utilización del "maíz de Guinea" para la fabricación de escobas, motivó una creciente extensión de las siembras. Están tomando volumen especialmente en algunas partes del Dpto. de Canelones. Tierras "cansadas" de seguir produciendo trigo, cuya siembra resulta antieconómica debido a los bajos rendimientos, dan *cosechas remuneradoras* de este sorgo.

verde. Sobre este punto buscamos informaciones concisas en "La Estanzuela" en base, a la realización, durante el verano de 1941-42, de un ensayo comparativo de varias clases de sorgos forrajeros y maíz. Las cifras de rendimiento están reproducidas en pág. 924 del segundo tomo de mis "Investigaciones Agronómicas" de 1943. Dejo de consignarlas aquí, ya que el libro es fácilmente



Cosechando Feterita con la segadora-atadora. (Fot. Bentancur).

En cambio, en otras comarcas de la República se plantan extensiones variables también de sorgos forrajeros. Serán ellos el objeto informativo principal de los párrafos subsiguientes, destinados a establecer comparaciones entre el maíz y el *sorgo como plantas productoras de* granos aptos para la alimentación de animales domésticos.

Al hablarse en el país de sorgos forrajeros, suele pensarse en primer término en la utilización de las especies para fines de pastoreo y eventualmente su utilización en el ensilaje y la henificación. Interesaría, pues, la producción de materia

accesible y al efecto del caso basta el comentario conciso que va a continuación.

Fueron sembrados los sorgos en octubre de 1941, una vez en tierra rica y otra en terreno de fertilidad mediana. Al mismo tiempo se estudió *el efecto de la siembra "densa"* y "muy densa" sobre la producción de *materia verde*. El desarrollo de los cultivos se vió favorecido por una distribución satisfactoria de las precipitaciones, sin que se pueda hablar de una regularidad bien marcada, detalle digno de ser destacado en vista de la caprichosa irregularidad del tiempo en la República.

Hectáreas de maíz de Guinea cosechadas en la República: 1.915,3
(Censo General Agropecuario 1951)

En todos los casos estudiados, la siembra "muy densa" llevó ventaja a la simplemente "densa". Si bien se trata de un aspecto productivo familiar a nuestros hombres de campo que por lo mismo lo suelen tener en cuenta en la práctica agrícola, no deja de ser interesante la comprobación del hecho a través del lenguaje convincente de las cifras, accesibles en el lugar ya señalado.

parte después de haber sido utilizados como forrajeras (pastoreo y heno) corresponde la producción de 485 kgs. durante el mismo período.

Y bien: la producción unitaria de granos se torna marcadamente favorable al sorgo al considerar aparte el sorgo Feterita. La superioridad productora en materia verde, indicada en párrafos anteriores, originó la difusión rápida de su cultivo, al punto de hacerse expresamente un distingo en la estadística de 1950, entre el sorgo Feterita, el Sudan Grass y otros sorgos. Es posible, pues, confeccionar el pequeño cuadro que figura a continuación.



Atados de Feterita recogidos en el primer cultivo realizado en el país. La Estanzuela 1941-42. (Fot. Beotancur).

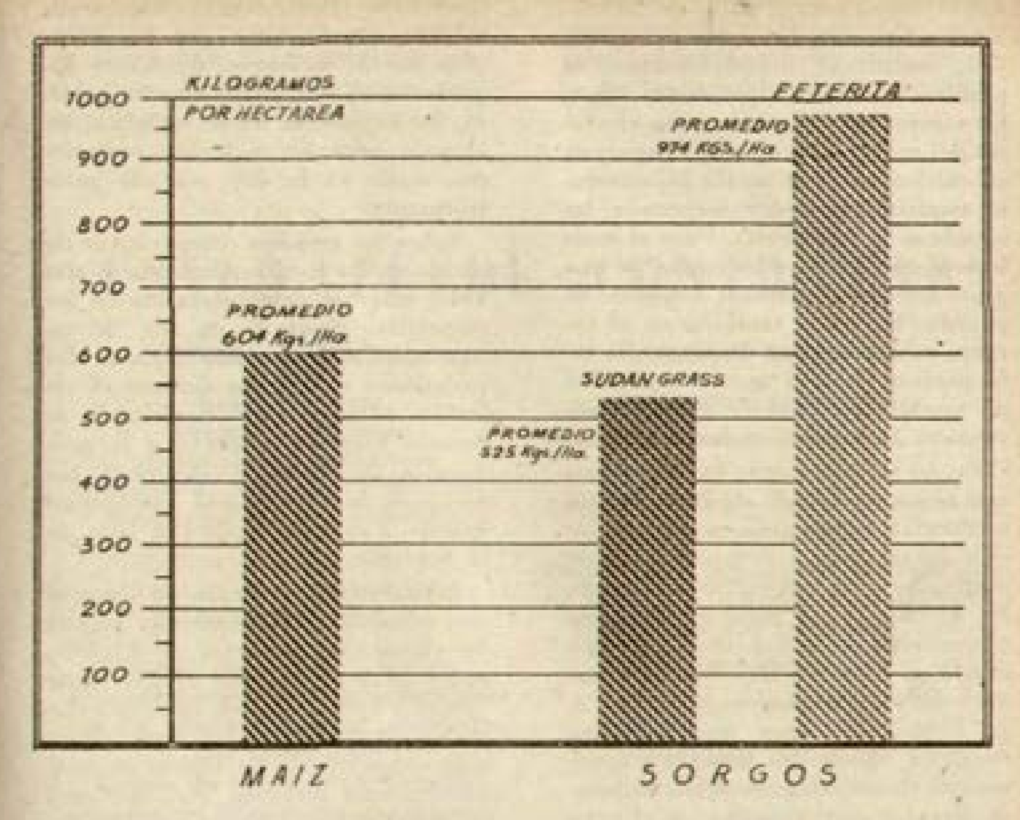
El resultado más importante de la comparación de las distintas clases de sorgo en relación con el maíz fué, sin embargo, la superioridad extraordinaria del sorgo Feterita sobre las otras variedades plantadas, inclusive el maíz. Ha sido ésta una de las determinaciones básicas sobre el particular, confirmadas luego prácticamente en los cultivos de muchos hombres de campo que, a raíz de la propaganda de aquellos tiempos, se interesaban por la Feterita.

Dejé sentado ya, que la producción unitaria del maíz durante el decenio de 1940/49 fué de 558 kgs. Há. A los sorgos, cosechados tal vez en

Producción uruguaya de granos de maíz y sorgos en el promedio de los años 1948/49.

	Hectáras cultivada	Rendim. kg/ha
Maíz	181,155	604
Sudan Grass	868	525
Sorgo Feterita	4, 266	974

Producción de maíz de Guinea en la República: 146.821 atados.
(Censo General Agropecuario 1951)



Rendimientos promediados del país, en kilogramos por hectárea, registrados en los años de 1948 y 1949.

Cabe destacar, expresamente, que el elevado rendimiento del sorgo Feterita fué obtenido en una superficie más extensa que la del Sudan Grass, aunque menor que la del maíz. El punto tiene importancia por la razón de que las cifras unitarias de rendimiento en superficies muy vastas, debido al solo hecho de su mayor extensión, suelen bajar en comparación con las de un área reducida.

La circunstancia de haber sido la Feterita, durante varios años, el sorgo "forrajero" preferido por nuestros hombres de campo, originó la producción de cantidades abultadas de granos usados ventajosamente en la preparación de las raciones balanceadas por parte del Servicio Oficial de Distribución de Semillas. Me refiero al forraje concentrado de uso corriente en establecimientos dedicados a la avicultura, cría de conejos, de cerdos, etc.

Hectáreas de sudan grass sembrados en la República: 31.220.
(Censo General Agropecuario 1951)

Esta utilización de los granos del sorgo, como ración para los animales domésticos de la explotación granjera, constituye indudablemente el punto culminante de nuestro tema. En efecto: ante la producción aleatoria del maíz en las tierras uruguayas, su cultivo en gran escala lógicamente tendría que ceder terreno a las siembras de la Feterita. Para el maíz habría que reservar los suelos de una gran fertilidad natural capaces de guardar humedad también en el verano, salvo los casos de riego. De esta manera, habría mayor seguridad de producción también en años adversos a la vegetación maicera.

En las tierras menos ricas del país que abarcan el 80 % de la superficie territorial, especialmente en predios que durante algún tiempo ya fueron sometidos a la agricultura, el sorgo ha de superar al maíz en cantidad y seguridad de la producción de granos. Por supuesto hay que sembrar variedades apropiadas como v. g. la Feterita y otras que pudieran surgir a través del estudio experimental de su adaptación al ambiente. Resulta sugestivo, que en el verano de 1952 con una intensa sequía en la región septentrional de la República, nuevamente el referido sorgo se reveló allí como una de las plantas más resistentes. Sembrar sorgo significa pues, algo así como valerse de un "seguro" contra mermas de la producción.

La utilización de los sorgos productores de granos amiláceos constituye el objeto de una información amplia, publicada, en 1928, por el Dr. Juan Schröder, a la sazón Catedrático de Química de nuestra Facultad de Agronomía. En el aludido trabajo sobre los sorgos en los países subtropicales de América, el nombrado autor brega con argumentos convincentes por la extensión de las siembras, sin haber logrado éxito inmediato con su prédica. La expansión de las siembras en el país pertenece a fechas posteriores, según ya lo dejé sentado anteriormente.

Sobre los estudios comparativos de sorgos en La Estanzuela hasta el año 1943, informé detalladamente en los respectivos capítulos de mis "Investigaciones Agronómicas". Entre las variedades estudiadas durante el referido período, la "Grohoma" se destacó también respecto a la producción de granos. Desapareció, sin embargo, del escenario productivo debido a su inferioridad al lado de la Feterita.

Actualmente tenemos en estudio una colección relativamente amplia de variedades recibidas de EE.UU., entre ellas el llamado Sudan Grass "dulce". Esta variedad, rica en substancia sacarígena y por ende preferida como forraje de verano en establecimientos lecheros, etc., encontró ya cierta difusión en el país. Se deriva de un cruzamiento del Sudan Grass con un sorgo azucarado. Su contenido en azúcar lo hace más apetecible que otros representantes del grupo. La variedad "Rox Orange", otro de los sorgos estudiados últimamente durante varios años en La Estanzuela, se destaca por una producción elevada de granos. Su pronunciada susceptibilidad al carbón de la espiga (Sorosporium reilianum), requiere, sin embargo, proceder con cautela respecto a su difusión.

Sea como fuere la evolución que pudiera tomar el estudio varietal de

Hectáreas de feterita y otros sorgos sembradas en la República: 13.834.
(Censo General Agropecuario 1951)

sorgos graníferos apropiados para las condiciones ambientales del país, el problema planteado en este artículo de divulgación ha de despertar interés entre nuestros campesinos progresistas. Antes las dificultades de lograr con seguridad rendimientos satisfactorios de granos de forraje a través del cultivo del maíz, cabe dedicar creciente atención al incremento de las siembras de sorgos graníferos.


CUBRA
el transporte de su hacienda.
SECCION RURALES
Contra muerte y machucamiento de las haciendas transportadas por ferrocarril,
asegura el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO
Pida informes al Jefe de la Estación de embarque. El le tomará el SEGURO.
S*

Fresnos, Robles y Nogales

Por *ATILIO LOMBARDO*

Jefe del Jardín Botánico de la Dirección de Paseos Públicos.

*P*odemos decir que en nuestro país se desconoce la cantidad de géneros, especies y variedades botánicas — bajo cultivo — de numerosos árboles de valor económico. Sabemos que hay varias especies de robles, unas 70 de Eucalyptus, 25 de Acacia, cedros (Cedrella), Lapacho colorado, algunas de fresnos, tres nogales, Peterevi o Guayubira, castaños, unas pocas de plátanos (Platanus), Pino del Brasil, Angico, Abedul, varios de Pinus, Canafístula (Arbol de Artigas o Ibirá-pitá), Robinia, Paraíso, Alcornoque, casuarinas, Grevillea, olmos, etc., etc.

Quien recorra nuestra campaña quizá tenga la sensación de que los pocos árboles cultivados en el territorio pertenecen a los géneros Eucalyptus, Pinus, Acacia, Populus (Alamos) y Salix (Sauces y Mimbres). Se ha hecho rutina entre nosotros plantar pinos, eucalyptus y acacias en bosques forestales y aún en parques, y esa costumbre ha borrado de nuestras mentes los demás árboles.

Si nos invitaran a justipreciar la bondad y calidad de la madera suministrada por Fresno, Roble o Nogal comparándola con las de Eucalyptus, Pinus y aún Acacia, exaltaríamos la de los primeros y hasta tendríamos quizá palabras de desprecio hacia estas últimas, no porque sean de menor calidad sino por la evidente superioridad de aquellas; pero si nos proponemos explotar la producción de madera, plantaremos Eucalyptus, Pinus y Acacia.

La facilidad de multiplicación de esa clase de árboles y aún la rapidez con que se logran ejemplares para su explotación no presentan un grado óptimo; los fresnos forestales son de más fácil multiplicación y cultivo, y aunque nos lleva más tiempo obtener ejemplares de tamaño explotable, nos compensa el valor de su madera. Los robles y los nogales no presentan la facilidad de multiplicación y de cultivo de los fresnos, pero el valor de su madera es más elevado.

Un monte de eucalyptus forestales se hará explotable mucho antes que un monte de robles, de nogales y aún de fresnos. Explotar una plantación en el menor tiempo posible es problema económico digno de tener en cuenta, pero plantar árboles productores de excelente calidad de madera que dieran ejemplares explotables en un tiempo más o menos largo sería una herencia digna de no olvidar.

No hay duda de que la madera es un producto natural de elevado

12.503 obreros fueron examinados en la Clínica Preventiva de la Central de Servicios Médicos durante el período 1° de Julio de 1952 a 30 de Junio de 1953.

valor industrial y económico. Hay que mirar al árbol como manantial de riqueza inagotable, y no solamente como productor de madera. Mientras los árboles viven esperando se les explote al mismo tiempo que bajan incansablemente fabricando su leño, debemos recordar que nos suministra oxígeno y que son útiles como abrigo para el ganado, para las aves y aún para el hombre. Proveen de agua a las nubes favoreciendo la formación de las lluvias; con el agua y sus ramillas muertas ayudan al trigo a transformarse en pan; refrescan el verano y atemperan el invierno; algunos nos dan alimento frutificando; ayudan a los pájaros; ayudan a la brisa y frenan al viento; fertilizan la tierra; hacen calor, color, paisaje, y cuando se les mata difícilmente haya quien pueda enumerar toda la utilidad que prestan: elevan económicamente, pueblos, ciudades y aún países.

La condición física de la madera cambia mucho de una especie a otra y depende siempre de la disposición, estructura y proporción histológica, es decir, disposición, estructura y proporción de los tejidos que la componen.

Aunque son muchísimas las especies de árboles que crecen lentamente y producen madera dura, no siempre la condición de lento crecimiento da por resultado dureza; así tenemos muchas especies de Eucalyptus, Casuarina, Tipuana, Fraxinus, etc., de más o menos rápido desarrollo produciendo madera dura, y otras, como las del género Aesculus (Castaño de la India) de lento crecimiento, produciendo madera blanda y de malísima calidad.

El valor de la madera también depende de las tierras donde se desarrollen los árboles; los terrenos secos (o las sequías continuadas) hacen que se produzca madera más dura, siempre en relación con la especie.

Algo sobre identidad de las especies y variedades.

No es nuestra intención ocuparnos del problema económico que en sí representa la madera, ni tampoco tenemos la idea de exponer leyes taxonómicas, sino divulgar las especies de árboles que se hallan cultivados en la República y dar simples referencias de su comportamiento y el provecho que entre nosotros se puede sacar de ellos y también destacar lo sumamente útil que resulta saber con exactitud la identidad de las especies que nos proponemos cultivar.

La correcta clasificación y aplicación ajustada de su nombre científico tiene gran importancia, no ya para el buen sentido de las cosas, sino para la buena utilización de las especies arbóreas, y aun arborescentes y herbáceas. Puede conducir a errores graves la confusión de ellos, ya que hay muchos Quercus (robles) y no todos producen buena madera; hay muchos Ficus y mientras unos son frutales (Ficus Carica, "Higuera") otros son industriales (Ficus elastica, "Arbol del caucho" o "Gomero") y otros, árboles o trepadoras ornamentales; hay muchos Tilia (tilos) y no todos son medicinales; hay muchos Crataegus y no todos son ornamentales; hay muchísimas especies de Senecio y poquí-

Plantas de manzanos en producción en la República: 1:691.824.
(Censo General Agropecuario 1951)


2
3
1
4
AL

simas son ornamentales; el Digitalis purpurea el medicinal mientras que el Digitalis purpurea variedad gloxiniflora solamente es ornamental; lo mismo en Crateagus oxyacantha que es medicinal y Crateagus oxyacantha var. coccinea ornamental; si se quiere explotar tanino de la Acacia decurrenss hay que recurrir a la variedad mollis (Acacia dealbata var. mollis) y no a Acacia decurrens var. dealbata que es la aroma común, por cierto ornamental.

De ejemplos similares se puede llenar un libro.

Hay que definir bien la especie que nos interesa. Podemos caer en el cultivo de una especie o variedad diferente a la de nuestro interés, ya forestal, medicinal, industrial o simplemente ornamental debido a una mala clasificación científica.

Al tratar los "Robles" vemos como hay diferencia entre la madera de una y otra especies.

Es común — entre nosotros — encontrarnos con quienes dan a especies que llegan a sus manos, clasificaciones seudocientíficas que obtuvieron de oidas. Así, sin control taxonómico e inconsiderablemente, cuando no, clasifican por presunción llevados por el deseo de demostrar conocimientos, ignorando que en botánica sistemática, ignorar no es ignorancia.

Veamos algunos ejemplos comunes en nuestro medio:

Se da el nombre de Acacia trinervis a lo que en realidad es Acacia longifolia (Acacia trinervis nunca fué cultivada en el país); dos especies de Casuarina tienen los nombres traspuestos; con el nombre de Eucalyptus resinifera son designadas dos o tres especies de Eucalyptus, desconociéndose la propia; llaman Fraxinus americana al Fraxinus lanceolata; con trazas de mayor disparate Planera crenata al Ulmus parvifolia; Tilia platyphyllos a cuanta especie de "tilo" aparezca por delante con excepción del "Tilo plateado"; individuos de Morus alba productores de frutos negruscos y róseos, le dan erróneamente los nombre de M. nigra y M. rosea respectivamente; a Magnolia lilifora el nombre de M. Yulan; a Psidium Catleianum, Psidium araza, especie muy diferente; a Teucrium fructicans, T. tomentosum a pesar de sus grandes diferencias morfológicas; a Cassia bicapsularis, Cassia floribunda, etc., etc.

La Intendencia Municipal de Montevideo publicará nuestro "Inventario de las plantas cultivadas en Montevideo"; en él se hallará la enumeración de todas las plantas cultivadas en parques y enjardinados, con breves referencias taxonómicas, ecológicas, biológicas, de nombres comunes, de cultivo, de ejemplares notables, de ejemplares únicos, etc., etc. y advirtiendo en lo posible los binomios erróneos.

Hay algo para el buen sentido de las cosas; es común decir y escribir *variedad* cuando se quiere referir a una especie, y así oímos y vemos escrito tratándose de Eucalyptus (como un ejemplo) *la variedad globulus*, cuando no, *el glóbulo:* lo primero es un error y lo segundo nada significa. Globulus no es "*varietas*" sino un nombre específico y debe estar unido al nombre genérico, así: Eucalyptus globulus.

Donde tratamos el género Quer-

Producción de manzanos en la República: 27:663.204 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)



Rincón de las Gallinas

cus vemos que en algunos no existe bajo cultivo la especie típica sino una variedad.

Género, especie y variedad.

Debemos entender por *especie* al conjunto de individuos donde todos los caracteres morfológicos que pudiéramos observar concuerden entre sí y concuerden también en sus descendientes por vía sexual. Los individuos obtenidos por multiplicación agámica (estacas, gajos, división de matas, acodos, *etc.*) son la continuación del propio y no podemos llamarlos descendientes.

El *género* está constituído por una agrupación de especies con semejanzas morfológicas, y donde la afinidad constituya un grupo muy homogéneo, es decir, que podamos reunirlas mediantes caracteres comunes a todas. Así tenemos a la "Encina", al "Alcornoque" y al "Roble común" reunidos bajo el género *Quercus.* Los caracteres comunes a los tres árboles mencionados (tres especies) son — entre otros — la monoicidad (flores masculinas y femeninas separadas, pero en el mismo individuo); las flores masculinas y las femeninas carecen de corolas, las primeras son numerosas y dispuestas sobre un débil pedúnculo colgante y las segundas solitarias o reunidas en pequeñísimos grupos cuyo número difícilmente pasa de 3. El fruto es siempre una bellota sostenida por una cúpula, y el follaje es persistente como en la "Encina" y en el "Roble común" y otros.

Se designa como *variedad* a aquellos individuos que dentro de la especie suelen presentar particularidades no hereditarias y con baja proporción hereditaria y que deben ser referidas al medio en que se desarrollan o se desarrollaron.

Es bueno recordar que cuando hablamos de *variedad* de determinado árbol o de cualquiera determinada planta nos referimos a una subdivisión de la especie. Híbrido es el resultado del cruzamiento de dos especies. El cruzamiento entre Aesculus Hippocastanus ("Castaño de la India de flores blancas") y Aesculus Pavia dió por resultado el *híbrido llamado Aesculus carnea* que es el "Castaño de la India de flores rojas" que vemos en la Av. Larrañaga entre el arroyo Miguelete y Av. Millán.

En Eucalyptus hay unas 500 especies y 130 variedades. En Quercus unas 200 especies, 40 híbridos y no menos variedades. En Fraxinus unas 50 especies y unas 25 variedades. En Juglans (nogales) unas 40 especies donde algunas de ellas tienen numerosas variedades. Acacias unas 450 especies y buen número de variedades. En Pinus unas 80 especies. En Populus (álamos) poco más de 35 especies, contando también con híbridos y variedades.

FRESNOS (Fraxinus, fam. Oleaceae)

Arboles de follaje caduco que en hemisferio boreal habitan las regiones templadas y subtropicales; existen unas 50 especies, todas ornamentales y muy importantes como forestales por la calidad de madera que suministran. Hay que sumarles

Plantas de manzano Deliciosa existentes en la República: 1:233.448
(Censo General Agropecuario 1951)

el valor medicinal del *maná* producido *por dos especies; una de ellas* está cultivada entre nosotros, el Fraxinus Ornus. Los caracteres más salientes del género son las flores, pequeñas, dioicas ompolígamas, reunidas en pequeñas o grandes panojas axilares o terminales; cáliz pequeño o nulo, corola nula o con 2-6 pétalos blancos, lineales, soldados por su base; estambres generalmente dos; fruto, sámara con el ala envolviendo a la semilla. Hojas opuestas, pinadas (imparipinadas), por rara excepción simples.

Las especies de este género se multiplican fácilmente por semillas que pueden ser sembradas en almácigos al aire libre; el trasplante de las nuevas plantitas ya al vivero o al lugar definitivo es también operación fácil, descontado que debe hacerse en invierno.

Los fresnos suministran madera de excelente calidad para todo trabajo de carpintería fina, mueblería, carrocerías, etc. En casi todas las especies la madera es fuerte, elástica, de grano fino, fácil de trabajar y de hermoso veteado. Con ella se construyen timones de arados, manceras, masas, rayos y varas de carros, tacos de billar, remos, trampolines, etc., etc.

Fraxinus excelsior L. — "Fresno", "Fresno europeo".

Arbol grande que entre nosotros puede alcanzar una altura de 25-30 metros; de tronco derecho y corteza finamente asurcada, follaje caduco y yemas negruzcas.

Hojas compuestas de 7-13 foliolos sesiles o cortamente pedicelados, dentados, ovales, lanceolados u oval-lanceolados.

Flores sin cáliz ni corola, dispuestas en pequeñas panojas axilares. Sámara oblonda, emarginada o nó.

Aquí vive bien en casi todo terreno, y se le cultiva en parques, plazas, paseos, calles y carreteras.

Posee numerosas variedades de las cuales cultivamos algunas.

Fraxinus Ornus L. —
=Ornus europaea Pers.
"Fresno".

Arbol de 8-10 metros de altura, de follaje caduco. Como el anterior es originario de Europa.

Hojas compuestas de 7-9 foliolos ovales, oval-oblongos u ovoides, dentados excepto en la base, pubescentes y ferrugineos en las axilas de las nervaduras en la cara inferior.

Flores fragantes, de pétalos blancos y dispuestas en densas panojas terminales y axilares.

Sámara derecha, truncada o emarginada.

Produce el "maná", substancia azucarada y *purgante empleada en medicina*, y que se obtiene por exudación del tronco.

En Montevideo está cultivado en parques, paseos y calles de la ciudad.

Hay en esta especie algunas variedades, que son de rápido crecimiento.

Fraxinus americana L. —
= Fraxinus alba Marsh.
"Fresno americano"

Originario de América del Norte donde *se le conoce bajo el nombre*

Plantas de manzano Deliciosa en producción en la República: 763.075.
(Censo General Agropecuario 1951)

común de "White Ash" (Fresno blanco). Es árbol dioico, alto: en nuestro medio llega a unos 18-20 metros de altura o poco más; de tronco derecho, corteza rugosa, copa piramidal y follaje caduco.

Hojas compuestas de 7-11 folíolos enteros u oscuramente denticulados, aovados, oblongo-lanceolados o elípticos, verdes en la cara superior y glauco-blanquecino en la inferior.

Flores sin corola; dispuestas en panoja.

Sámara derecha, con el ala sin decurrencia en la semilla; persisten en el árbol después de caer las hojas.

Aquí se desarrolla rápidamente en casi todo terreno, aunque prefiere los que mantienen alguna humedad.

Es poco común en las calles de la ciudad.

Fraxinus americana var. juglandifolia Rehd.
= F. juglandifolia Lam.
"Fresno americano"

Se diferencia de la especie típica por los folíolos más anchos, dentados en su mitad superior y con cierta vellosidad en la cara inferior.

Fraxinis lanceolata Borkh.
= F. viridis Michx. in pars.
= F. pennsylvanica Marsh. var. lanceolata Sarg.
"Fresno americano"

También originario de la América del Norte, y conocido allí bajo el nombre de "Green Ash" (Fresno verde); como el anterior es árbol dioico, pero llega a menor altura (15-18 mts.); de tronco derecho, corteza asurcada y persistente; ramillas glabras.

Hojas glabras, compuestas de 5-9 folíolos aovados, lanceolados u oblongo-lanceolados, verde en ambas caras aunque un poco más pálidos en la inferior.

Flores sin corola; dispuestas en panojas.

Sámaras derechas, con el ala ligeramente decurrente en la semilla; persistentes en la planta después de caer las hojas.

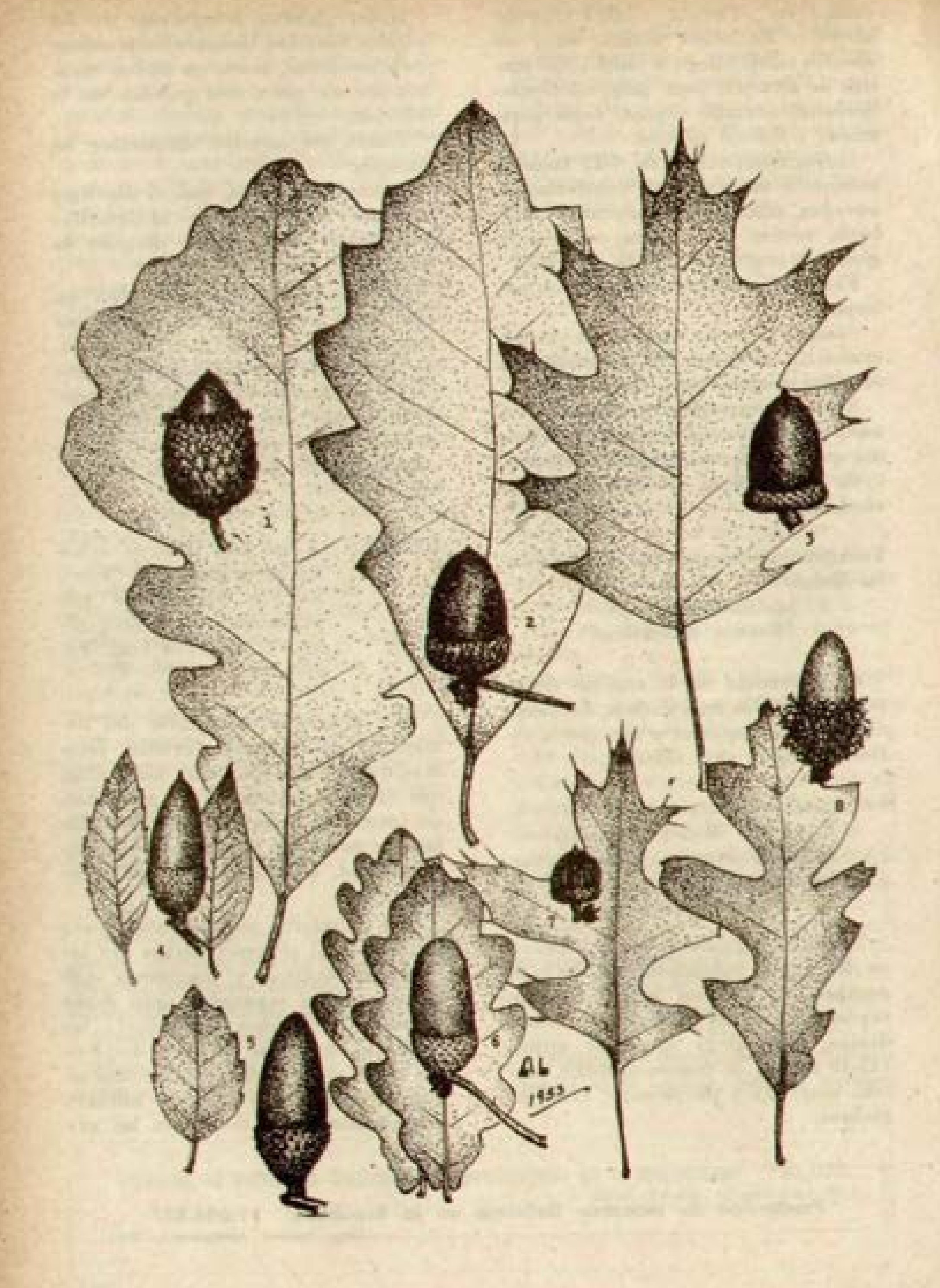
En nuestro medio vive bien en casi todo terreno; se le planta comúnmente en calles montevideanas. Se desarrolla tan rápidamente como el F. americano con el que es confundido por nuestros horticultores debido a las clasificaciones seudocientíficas de que hablamos al principio.

ROBLES. (Entre esta clase de árboles agregamos a "Encina" y a "Alcornoque" por pertenecer al mismo género): Quercus fam. Fagaceae).

Este género es originario del hemisferio norte donde existen poco más de 200 especies; casi todas ellas son árboles, raramente se presentan en forma de arbustos y muchas son las que producen madera de excelente calidad, siendo la mayoría ornamentales.

Los caracteres más salientes para identificar al género Quercus son las flores masculinas y femeninas que se encuentran separadas pero sobre el mismo individuo (monoico); las primeras en buen número dispuestas sobre un amento colgante, las segundas solitarias o en corto número (raramente pasan de 3) en las axi-

Producción de manzano Deliciosa en la República: 11:694.857
(Censo General Agropecuario 1951)



las de las hojas de las ramillas nuevas. El fruto, que se conoce vulgarmente con el nombre de bellota, está sostenido por una cúpula generalmente henisférica rodeada de escamas fuertemente imbricadas en casi todas las especies. En la mayoría de las especies, las bellotas resultan muy útiles en la alimentación de los cerdos.

El follaje, compuesto siempre de hojas simples, enteras, dentadas, ya espinulosas, liradas, lobadas, sinuadas o profundamente recortadas, puede ser persistente o caduco.

Veamos cómo en breves datos morfológicos rápidamente se pueden identificar las especies de este género que hemos hallado cultivadas en el país.

1.—Arboles de follaje persistente. Hojas dentado- espinulosas o con el brote entero.

a.— Tronco cubierto de una gruesa capa suberosa (corcho). *Hojas con 4-7 pares* de nervios secundarios.
——————Quercus Suber
(Alcornoque)

aa.—Tronco de corteza oscura, sin capa suberosa. Hojas con 4-7 pares de nervios secundarios.
——————Quercus Ilex
(*Encina*)

2.—Arboles de follaje caduco. Hojas con amplios dientes, ligera o profundamente recortadas formando lobos.

a.— *Lobos notablemente* aristados.

b. La lámina en sus senos más profundos es más ancha que el lobo más ancho. Bellota alargada, de unos 3 cms. de largo.
Quercus borealis var. máxima
(*Roble americano*)

bb. La lámina en sus senos más profundos es más angosta que el lobo mayor. Bellota más o menos esférica de 1-1½ cms. de diámetro.
———Quercus palustris
(Roble de los pantanos)

aa.—Lobos redondeados o ligeramente mucronados.

b. Pecíolo de ½ cm. de largo; lobos redondeados, lámina auriculada en la base.
———Quercus Robur
(Roble común)

bb. Pecíolo de más de 1 cm. de largo. Lámina cuneada o redondeada en la base.

c. Hojas de 2-5 cms. de ancho, lobos mucronados.
Quercus Cerris var. laciniata.

cc.—Hojas de 5-15 cms. de ancho, de forma aovado-oblonga.

d. Lobos poco profundos, pálidas en la cara inferior y cubierta de pelos estrellados que no

Plantas de manzano Jonhattan existentes en la República: 228.869.
(Censo General Agropecuario 1951)

se ven a simple vista.
——Quercus bicolor.

dd. Hojas obovoide - liradas, pubescentes en la cara inferior.
——Quercus macrocarpa (Roble americano)

Quercus Ilex L —
"Encina"

Arbol originario de Europa y Asia, de buen tamaño; aislado forma amplia y densa capa más o menos globosa; tronco de corteza oscura; follaje persistente, de color verde oscuro.

Hojas de tamaño y forma variable, desde elípticas y ovoides hasta ovoideo-lanceoladas, enteras, dentadas, paucidentadas o dentado-espinulosas, agudas, de base cuneada o redondeada, tomentosas en la cara inferior, a veces casi glabras; con 7-16 pares de nervios secundarios.

Flores masculinas en débiles amentos; las femeninas en número de 1-3 sesiles sobre un eje común.

Bellota de tamaño variable, de 1½ hasta 5 cms. de largo; cúpula con escamas más o menos suaves al tacto.

Es ornamental y de lento crecimiento; vive bien en casi todo terreno. Suministra madera dura y pesada; es empleada en trabajos donde se necesita tal propiedad: como ser carretería, dientes de engranajes, *poleas, construcciones navales*, puentes, etc. Puede ser empleada en ebanistería pero es dificultoso trabajarla.

Quercus Suber L —
"Alcornoque" "Arbol del corcho"

Originario del sur de Europa y del norte africano. De copa y follaje parecido a la especie anterior; tronco con gruesa capa de corcho. Hojas pecioladas, más o menos corioáceas, oblongas o aovadas, agudas, con base redondeada o subcordada, dentadas o remotamente dentadas, a veces dentado-espinulosas, gris - tomentosas en la cara inferior o, a veces, casi glabras; con 4-7 pares de nervios secundarios.

Flores masculinas en aumentos más robusto que en Q. Ilex; las femeninas en número de 1-3 sobre un eje común.

Bellota ovoide u oblongo-ovoide, oscura; cúpula con escamas escariosas, subagudas, recurvadas y pubescentes.

Es de lento crecimiento, elegante y muy ornamental.

Los ejemplares adultos que hemos observado demuestran que es especie de valor económico en lo que se refiere a la explotación de su corcho. Hemos visto que individuos relativamente jóvenes han producido muy buena capa suberosa.

Quercus Robur L —
"Roble" "Roble común"

Este es el roble comúnmente cultivado entre nosotros; tiene origen en el sur de Europa, norte africano y oeste asiático. Es árbol de gran tamaño, forma amplia copa y tiene follaje caduco.

Hojas semicoriáceas, cortamente pecioladas, obovado-oblongas, glabras, pinatilobadas; lobos redondea-

Plantas de manzano Jonhattan en producción en la República: 146.512.
(Censo General Agropecuario 1951)

dos y senos semiagudos y redondeados; base auriculada.

Flores masculinas en aumentos débiles, largos de 4-6 cms.; las femeninas reunidas en número de 1-7, sesiles *sobre un eje común o pedúnculo.* Bellota oblonga de 2-4 cms. de largo; cúpula hemisférica, con escamas fuertemente imbricadas.

Esta especie es muy conocida por lo ornamental de sus individuos y por la madera que suministra, que es de excelente calidad y de múltiples aplicaciones en carpintería fina, mueblería, tonelería, etc. etc.

Quercus Cerris L. var. laciniata Loud.

El único ejemplar de esta clase de roble que hemos hallado cultivado entre nosotros está en el Prado, al lado del busto de Herrera.

No responde a la especie típica y sí a la variedad con que lo citamos. Es muy característica por las cúpulas de sus bellotas, donde las escamas son *largas* y *retorcidas que le* dan aspecto de cúpula erizada. Sus hojas son un poco rudas, oblongas, vellosas o con escasos pelos en la cara inferior, irregularmente pinatilobadas hasta pinatífidas; lobos desiguales, ligeramente mucronados.

Es originaria de Eurasia.

Quercus palustris Du Roi
"Roble americano "Roble palustre"

Arbol originario de la América del Norte donde se le conoce con el nombre común de "Pin Oak" (Roble alfiler)?); de buen tamaño, de copa piramidal u oblonga, tronco derecho y follaje caduco.

Hojas de consistencia algo tenue, *pinatífidas, lámina de 8-12 cms.* de largo, de color verde claro, con mechoncitos de pelos rufescentes en las bifurcaciones de las nervaduras secundarias, con 5-7 lobos dentado-aristados, senos amplios y redondeados, base anchamente cuneada o desigual.

Flores masculinas en amentos débiles; las femeninas en número de 1-3, sesiles y cortamente pediceladas sobre un corto eje común.

Bellota globosa, subglobosa u ovoide, de 1-1½ cms. de diámetro; cúpula casi llena con escamas fuertemente imbricadas.

Es árbol apropiado para plantar en lugares muy húmedos o pantanosos; crece con cierta rapidez y es muy decorativo, máxime antes de la caída de las hojas, las que se tornan *rojizas siempre que el otoño* sea regular, es decir, sin cambios brusco de temperatura.

Su madera es considerada de valor secundario.

Existen algunos individuos en nuestros parques y en el Jadín Botánico; casi todos producen bellotas listadas de negro.

Quercus macrocarpa Michx.
"Roble americano"

También de origen norteamericano y lleva los nombres comunes de "Bur Oak" y "Mossy Cup Oak".

Es un árbol de gran tamaño, de tronco derecho y corteza persistente y rugosa; las ramillas tienen formaciones de corcho en angostas alas; follaje caduco.

Hojas grandes, con láminas obovoideo-oblonga, lobada en su mitad inferior y sinuada en la superior, li-

Plantas de manzano de distintas variedades existentes en la República: 1:112.591.
(Censo General Agropecuario 1951)


2
4
5
3
1
AL

rado-pinatilobada o lirado-pinatífida, larga de 12-24 cms. o poco más, senos angostos o muy poco amplios, glabra en la cara superior y con ligera pubescencia en la inferior; pecíolo de 1½-2 cms. de largo.

Flores femeninas solitarias o reunidas en corto número.

Bellota ovoide o ampliamente ovoide de 2-3 cms. de largo, incluída en más de su mitad en la cúpula; cúpula amplia, con escamas fuertes y agudas donde las superiores forman un anillo de flecos rudos.

Se desarrolla con cierta rapidez sobre todo en terrenos algo húmedos. Proporciona buena madera, pesada, *fuerte de grano cerrado*, algo oscura y muy durable bajo tierra.

Quercus bicolor Willd.

Arbol de gran tamaño originario de *América del Norte; de copa* piramidal u oblonga; follaje caduco.

Hojas desde obovadas a obovado-oblongas, sinuadas, lobadas o grandidentadas, de base cuneada o redondeada, verde y glabra en la cara superior y canescentes o semitomentoso-grisáceas en la inferior.

Flores femeninas en número de 1-3, sesiles y reunidas sobre un eje común.

Bellota ovoide u ovoideo-oblongas, larga de 2-2½ cms., cubierta en su tercera parte por la cúpula; ésta hemisférica o casi, fuerte y con escamas salientes.

El único ejemplar adulto que hemos visto está en la quinta del Dr. G. Posadas Belgrano en la Av. Larrañaga. Plantado aislado muestra un notable desarrollo y su aspecto no deja de ser ornamental con sus ramas partiendo desde la base.

En el país de origen se le conoce bajo el nombre común de "Swanp White Oak" (Roble blanco de los pantanos).

Proporciona madera valiosa, fuerte, algo pesada, elástica, de color marrón claro; usada en carpintería, construcciones navales, etc.

Quercus borealis Michx.f. var. maxima Ashe.
= Q. rubra Du Roi non L —
= Q. rubra auct. non L —
"Roble americano"

Originario de América del Norte. Es árbol de buena altura, de copa amplia u oblonga y follaje caduco.

Se le describe comunmente bajo el nombre de Q. rubra L, del que difiere en mucho en sus caracteres.

Hojas con láminas glabra, desde elípticas hasta obovadas y desde pinatilobada a pinatífidas, de 10-15 o pocos más centímetros de largo, lobos triangulares o ampliamente triangulares con 2-5 dientes aristados, senos redondeados, verde brillante en la cara superior y verde pálido en la *inferior;* base ampliamente cuneada; pecíolo de unos 3 cms. de largo, delgado.

Bellota ovoide-oblonga, de unos 3 cms. de largo, castaño-rojiza; cúpula llana de 4-5 mm. de altura, con escamas cerradamente imbricadas.

Existen ejemplares en parques, paseos y aún en calles montevideanas.

Es árbol notable como ornamental, pero su madera es considerada de valor secundario.

NOGALES: (Juglans) Entre éstos hemos agregado al *Pecán*, perte-

neciente a un género muy afín. (Carya). (Fam, Juglandaceae).

Juglans es un género del que se describen unas 44 especies originarias de los dos hemisferios, casi todas correspondientes a árboles y muy raras a arbustos.

Como forestales son valiosísimas por la excelente calidad y belleza de la madera que producen: pesada, fuerte, durable, y muy utilizada en carpintería fina, mueblería, trabajos de enchapado, etc.

Tienen gran valor comercial las nueces, destacándose las de numerosas variedades del Juglans regia (Nogal o Nogal real).

Son comestibles las nueces producidas por casi todas las especies de este género.

Todas las especies son notables como ornamentales. La monoicidad también es característica de este género.

El follaje es caduco y las ramillas tienen la médula tabicada. Hojas alternas, compuestas, de folíolos enteros o dentados. Las flores masculinas apétals, con numerosos estambres, perianto 2-5 lobado y dispuestas en amentos; las femeninas en pequeños racimillos paucifloros.

Fruto: drupa.

Juglans nigra L
"Nogal negro"

Gran árbol de tronco derecho; de corteza persistente, asurcada y de color oscuro; ramillas pubescentes y follaje caduco. Valioso como ornamental y muy valioso como forestal.

Hojas compuestas de 15-23 folíolos, oblongos, lanceolados u oval-lanceolados, dentados, opuestos, sub-opuestos o alternos, pubescentes en la cara infegior, acuminados y de base redondeada; raquis y pecíolo pubescentes. Amentos con flores masculinas; las femeninas en racimillos de corto número.

Drupa más o menos esférica, de 4-5 cms. de diámetro, verde; con endocarpo leñoso, grueso, duro, surcado y de color negro.

Se desarrolla con cierta rapidez, viviendo bien en casi todo terreno, aunque prefiere los algo húmedos.

Hay muchos ejemplares en parques, paseos públicos y calles de la ciudad. Produce excelente madera que, por su colorido, por su belleza, y por la facilidad con que se acepta el pulido y el lustre la hacen muy apreciada en carpintería fina; aparte de esto es fuerte, de grano cerrado y muy durable aún al contacto con el suelo.

Juglans regia L —
"Nogal" "Nogal real"

Arbol de buen tamaño y amplia copa, muy ornamental; originario de algunas regiones europeas y asiáticas.

Hojas compuestas de 5 o más folíolos enteros, elípticos, ovales, oval-oblongos, acuminados u obtusos en el ápice, cuneados o redondeados en la base, glabros; generalmente el folíolo terminal es mayor que los restantes.

Flores masculinas en amentos; las femeninas reunidas en corto número en las ramillas.

Drupa más o menos globosa, verde, de unos 4 cms. de diámetro, endocarpo algo delgado, duro pero fácil de partir.

En nuestro medio este árbol se

Plantas de manzano de distintas variedades en producción en la República: 782.237.
(Censo General Agropecuario 1951)

desarrolla bien, pero las nueces que produce son en su mayoría estériles.

Posiblemente es éste el árbol más noble; suministra madera de excelente calidad y las tan apreciadas nueces.

Tanto este nogal como el "Nogal negro" son muy estimados para mueblería, revestimientos interiores, tornería, volantes de automóviles, cajas de carrocería, hélices de aeroplanos, culatas de armas de fuego, pianos, caja de sonoridad, caja de relojes, etc., etc.

Juglans australis Gris.
"Nogal argentino"

Arbol que tiene cierto parecido con el 'Nogal negro", pero de menor tamaño; tronco derecho, corteza rugosa y de color más claro. Follaje caduco, ramillas pubescentes.

Hojas compuestas de 14-20 o más folíolos, finamente dentados, sesiles, opuestos o subopuestos, elípticos o largamente aovados, algo falcados, de base cordiforme, acuminados o poco acuminados, pubescentes en la cara inferior; raquis y pecíolo también pubescentes.

Flores monoicas como en las demás especies.

Drupa esférica, de menor tamaño que la del J. nigra, con endocarpo también leñoso y duro, pero menos surcado o casi liso.

En la República Argentina se cree que la calidad de la madera de este nogal puede alcanzar el valor de la suministrada por el "Nogal negro".

CARYA (Fam. Juglandaceae)
(El nombre genérico Carya tiene origen en el griego Karya, nombre del nogal real).

Plantas muy parecidas a los Juglans, y como éstos son monoicos, de follaje caduco, productores de nueces comestibles y de excelente calidad de madera. Existen unas 18 especies originarias de América del Norte. Reheder supone que las especies Carya descriptas por Dode para China no corresponde a este género. Las ramillas no tiene la médula tabicada como en Juglans, sino sólida. Sus hojas son alternas, compuestas de folíolos dentados. Las flores masculinas en largos amentos; las femeninas reunidas en racimillos cuyo número varía de 2 a 10, ambas apétalas. Fruto esférico u oblongo, drupáceo, deshiscentes, con pericarpo de 4 valvas que se separan en la madurez dejando totalmente libre la nuez.

Los Carya constituyen un grupo de árboles de gran interés como productores de nueces. La condición de monoicos favorece la fecundación cruzada y la fertilidad en la producción de frutos.

En nuestro medio — tan poco favorable a la productibilidad del nogal real, esta clase de árboles sería una gran solución para la obtención de nueces.

En América del Norte consideran a Carya illinoensis "Pecán" el árbol indígena de mayor importancia comercial y económica, pues aunque su madera no es tan valiosa como los nogales, su calidad no es despreciable.

Como productores de nueces han logrado de él numerosas variedades adaptables a distintos medios;

Producción de manzanas de distintas variedades en la República: 12:529.958 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

así cada región cultiva las más recomendables. Se ha logrado asimismo numerosos híbridos provenientes del cruzamiento de Carya illinoensis con C. laciniosa y con C. aquatica.

Son de fácil multiplicación ya por medio de semillas, renuevos o por injerto.

Hay muchas publicaciones norteamericanas (libros y folletos) que tratan el cultivo del Pecán y sus variedades así como su producción.

En nuestro Jardín Botánico ejemplares de Carya illinoensis han producido — aunque en forma irregular — gran cantidad de nueces. Hay dos ejemplares de unos 40 años de edad que miden en el tronco, a un metro sobre el suelo, mts. 1.95 y mts. 1.60 de circunferencia y de 18 a 20 metros de altura. Estas medidas no pueden ser consideradas como buenas porque ambos individuos fueron podados varias veces durante los 20 primeros años. Existen — además — ejemplares de unos 7 años, obtenidos de semilla, que miden unos 5 o 6 metros de altura, y otros, obtenidos de retoños en 1939, de un árbol cortado, de unos 8 metros de altura y 60 centímetros de circunsferencia en el tronco.

Carya illinoensis (Wangh.) Koch —
= Carya Pecan Engl. & Graebn.
= Juglans illinoinensis Wangh.
"Pecán"

Arbol de gran porte, amplia copa, fuerte, elegante, notable como ornamental y de gran importancia económica. Ramillas pubescentes, follaje caduco y tronco derecho y de corteza persistente, surcada y de color grisáceo oscuro.

Hojas alternas, compuestas, imparipinadas; folíolos falcados, dentados, en número de 11 o más, vellosos cuando jóvenes. Flores masculinas en amentos que parten en número de 2 o 3 de un pedúnculo común. Las femeninas reunidas en número de 3-10 en cimas espiciformes o en cortos racimillos. Fruto ovoide u oblongo cuyo pericarpo se desprende en 4 valvas dejando libre la nuez.

Los ejemplares existentes en el Jardín Botánico fructifican irregularmente produciendo en algunos años abundantes frutos y otros, pequeñas cantidades, pero siempre fértiles. Aunque estos ejemplares fructificaron después de los 30 años, hay variedades de la especie que fructifican mucho antes.

Se multiplican fácilmente por semillas las que pueden ser sembradas en almácigos o directamente en el terreno. Son de fácil transplante. Los árboles cortados producen abundantes renuevos muy aptos para la obtención de nuevos individuos.

Bajo favorables condiciones el Pecán se desarrolla más rápido que los nogales y adquiere pronto gran tamaño.

DELMIRA AGUSTINI

Delmira Agustini, iniciadora de la poesía femenina modernista en Hispanoamérica, nació en Montevideo el 24 de octubre de 1886. A los 10 años dió a conocer sus primeros poemas; a los 20 había logrado ya su madurez poética y publicaba "El Libro Blanco" (1907). En 1910 dió a conocer "Cantos de la Mañana" y en 1913 "Los Cálices Vacíos", su obra fundamental. Rubén Darío dijo de ella que "es la primera vez que en lengua castellana aparece un alma femenina en el orgullo de la verdad, de su inocencia y de su amor, a no ser Santa Teresa, en su exaltación divina". Murió trágicamente el 6 de julio de 1914.

CALENDARIO HORTICOLA

por el Ing. GUILLERMO NORES

SIEMBRAS DE ENERO-FEBRERO-MARZO-ABRIL

Especie	Método de siembra	Distancia en ctms. Entre líneas	Entre plantas	Variedad	Cosecha
Acelga	Asiento y almácigo	40-50	25-30	Blanca ancha, Lucullus.	90 días.
Ajo	Asiento	30	7-10	Colorado de España (desde Marzo).	verano.
Apio verde	Almácigo	30	20	Para verdeo.	90 días.
Arvejas altas	Asiento (d. Marzo)	60	30	Ojo negro, Teléfono, Alaska.	90 días.
Arvejas bajas	Asiento (d. Marzo)	30	10-20	Orgullo del mercado, Maravilla de América, tipos Laxton.	80 días.
Cebolla	Almácigo	30	10-15	Colorada chata temprana, Amarillo chata invernіza, Amarillas y blancas valencianas (desde Marzo)	120 días para verdeo, Cabeza prim. y Verano.
Col negra	Almácigo	30-40	30	Común.	120-150 días.
Escarola	Almácigo	30	25	Crespa fina, Pancaliere, Hoja de lechuga.	90 días.
Espinaca	Asiento	30	20	Viroflay.	40-50 días.
Espinaca de Nueva Zeelandia	Asiento	60	60	Común (perenne).	60 días
Habas	Asiento	50	40	De Sevilla, Windsor, Agua dulce (desde Marzo).	120-150 días.
Lechuga	Almácigo	30	25	Morada, Batavia blanca y rosada, Criolla crespa, Americana negra.	Otoño, Invierno.
Maíz	Asiento	70	40	Variedades Americanas dulces.	Otoño.
Nabos	Asiento	30	10-15	Blancos y violáceos, Cortos y largos.	60-70 días.
Papas	Asiento	70	40	Kathadin, en Enero y Febrero.	Otoño.

Especie	Método de siembra	Distancia en ctms. Entre líneas	Entre plantas	Variedad	Cosecha
Perejil	Asiento	20	10	Común y crespo.	80 días.
Puerro	Asiento	30	10-15	Cuarenton, Rouen, Monstruoso de Caretan.	Invierno.
Rabanito	Asiento	10	10	Redondo rosado punta blanca.	30-45 días.
Radicha	Asiento	30	15	De Bruselas, de Paris, Witloof, desde Febrero.	120 días.
Radicheta	Asiento	Almácigo		De hoja fina y gruesa.	60 días.
Remolacha	Asiento	30-40	20	Chata de Egipto, Eclipse.	120 días.
Repollo	Almácigo	50	40	Pisa (Marzo) Quintal h. Febrero, desde Marzo Brunswick, Cabeza de hierro, Asti temp. Milàn.	Invierno y Primavera.
Salsifí	Asiento	30	10	Mammouth.	120-150 días.
Zanahoria	Asiento línea Asiento voleo	30 10 (Ralear)	10 10	Cortas y largas. Guerande, Nantesa, Chantenay.	Invierno y Primavera.
Zapallito	Asiento	100	100	Sin guías chatos y largos. (en Enero).	60 días.

SIEMBRAS DE MAYO-JUNIO-JULIO-AGOSTO

Acelga	Almácigo y asiento	40-50	25-30	Blanca ancha, Lucullus.	Agosto en adelante.
Ajo	Asiento	30	7-10	Colorado de España.	Verano.
Apio verde	Almácigo	30	20	Para verdeo.	90 días.
Arvejas altas	Asiento	60	30	Ojo negro, Teléfono, Alaska.	80 días.
Arvejas bajas	Asiento	30	10-20	Orgullo del Mercado, Maravilla de América, Cuarentina.	60 días.
Berenjena	Almácigo	90-80	40-60	Redonda, Alargada, Monstruosa de Nueva York, (Julio-Agosto en cajonera).	Verano.

Especie	Método de siembra	Distancia en ctms. Entre líneas	Entre plantas	Variedad	Cosecha
Cebolla	*Almácigo*	*30*	*10-15*	*Colorada chata temprana, Amarilla chata inverniza*, Amarillas y blancas Valencianas.	*Primavera y* Verano.
Col negra	Almácigo	30-40	30	Común.	120-150 días.
Chícharos	Asiento	30-40	5-10	De Manteca.	Diciembre-Enero.
Escarola	Almácigo	30	25	Crespa fina, Pancaliere, hoja de lechuga.	90 días.
Espinaca	*Asiento*	30	20	*Viroflay. De Inglaterra.*	*50-60 días.*
Espinaca de Nueva Zeelandia	Asiento	60	60	Común (perenne).	60-90 días.
Habas	Asiento	50	40	De Sevilla, Windsor, Agua Dulce.	120-150 días.
Lechuga	Almácigo	30	25	Romanas, Col de Nápoles, Americana Negra, Maravilla de 4 Estaciones, Perenne.	60 días.
Lentejas	Asiento	30	5-10	De Chile.	
Melón	En maceta	100-150	100	Cantalupo, Honey Dew, Moscateles, Valencianos amarillos y verdes. En cajonera Julio a Agosto.	Princ. de Verano.
Nabos	Asiento	30	10-15	Blancos y violáceos.	60-70 días.
Papas	Asiento	70	40	Kathadin, en Julio y Agosto.	Noviembre y Diciembre.
Perejil	Asiento	20	10	Común y crespo.	80 días.
Pimiento	Almácigo	60-80	30-50	Morrones cuadrados y largos dulces de España, Ruby King, American Wonder, Catalanes dulces, Picantes. En cajonera, Julio y Agosto.	Verano.
Puerro	Almácigo	30	10-15	Cuarentón, Rouen, Monstruoso de Caretan.	Primavera y Verano.
Rabanito	Asiento en tablones	10	10	Redondo rosado, punta blanca.	50 días.
Radicha	Asiento	30	15	De Bruselas, De París, Witloof.	Primavera y Verano.

Especie	Método de siembra	Distancia en cfms. Entre líneas	Entre plantas	Variedad	Cosecha
Radicheta	Asiento	Almácigo		De hoja fina y gruesa.	60-70 días.
Remolacha	Asiento	30-40	20	Chata de Egipto, Eclipse.	120 días.
Repollo	Almácigo	50	40	Pisa h. Junio, Brunswick, Astí, Aubervilliers, Bobalán.	Verano.
Salsifí	Asiento	30	10	Mammoouth.	120-150 días.
Tomate	Almácigo	70-90	40-50	Mikado, Ponderosa, Marglobe, Cartón, Liso temprano, *San Marzano. (en cajonera julio a agosto).*	Verano.
Zanahoria	Asiento línea Asiento voleo	30 10 (ralear)	10 10	Cortas y largas. Guerande, Nantesa, Chanteney.	Primavera.
Zapallito	Asiento	100	100	Sin guías chatos y largos (desde julio en casillas).	Fin de Octubre en adelante.

SIEMBRAS DE SETIEMBRE-OCTUBRE-NOVIEMBRE Y DICIEMBRE

Acelga	Asiento y almácigo	40-50	25-30	Blanca ancha Lucullus.	90 días.
Albahaca	Asiento Almácigo	30	20	De hoja fina y gruesa.	Verano y otoño.
Apio blanco	Almácigo	60	30	Blanco lleno, Blancos Americanos, (Agosto-Setiembre) (Octubre-noviembre).	Febrero en adelante. Otoño-Invierno.
Arvejas bajas	Asiento	30	10-20	Orgullo del Mercado, Maravilla de América, tipos Laxton (hast. Setiembre)	60 días.
Berenjena	Almácigo	90-80	40-60	Redonda Alargada, *Monstruosa* de Nueva York.	Verano y Otoño.
Boniato	Almácigo	80	35	Comunes.	Verano-Otoño
Brócoli	Almácigo	60	40-50	Blanco y verde temprano. Italianos verdes.	180 días en adelante.
Cardo	Asiento Almácigo	80-100	80-100	Sin espinas.	Otoño.

Especie	*Método de siembra*	Distancia en ctms. *Entre* líneas	*Entre* plantas	*Variedad*	*Cosecha*
Coliflor	Almácigo	80	40	Tempranos de pella blanca, Bola de Nieve.	Princ. Otoño.
Col Negra	Almácigo	30-40	30	Común.	120 días.
Escarola	Almácigo	30	25	Crespa fina, Pancalier, Hoja de lechuga.	90 días.
Espinaca	Asiento	30	15	Viroflay.	50 días.
Espinaca de Nueva Zeelandia	Asiento	50	50	Común (perenne).	60 días.
Garbanzos	Asiento	40	25	De España y de Chile.	Verano.
Lechuga	Almácigo y asiento	30	25	Batavia, Col de Nápoles, Criolla, Americana blanca.	50 a 80 días.
Lechuga de corte	Asiento	Almácigo			45 días.
Maiz	Asiento	70	40	Americanos dulces.	Verano.
Melón	Asiento	*100-150*	*100*	Cantalupo, *Honey Dew, Moscateles Valencianos,* (amarillas y verdes).	Verano y Otoño.
Nabos	Asiento	30	10-15	Blancos, chatos y violáceos alargados.	60-70 días.
Papas	Asiento	70	40	Kathadin en Setiembre-Octubre.	Verano.
Pepinos	Asiento	80	80	De París chicos, verdes comunes.	Verano, Otoño.
Perejil	Asiento	20	10	Común y Crespo.	60 días
Pimiento	Almácigo	60-80	30-50	Morrones cuadrados y largos dulces de España. Ruby King, American Wonder, Catalanes dulces y picantes.	Verano y Otoño.
Porotos altos	Asiento	60	30	Regina, Bomboneto, Archiovera de Manteca.	
Porotos bajos	Asiento	60	10-15	40 días, Mont d'or, Bountiful, Valentines, De Manteca.	Diciembre en adelante.

Especie	Método de siembra	Distancia en ctms. Entre líneas	Entre plantas	Variedad	Cosecha
Puerros	Almácigo	30	10-15	Cuarentón, Rouen, Monstruoso de Caretan.	Verano-Otoño.
Rabanitos	Asiento	10	10	Redondo rosado.	45 días.
Radicha	Asiento	30	15	De Bruselas. De París, Witloof.	120 días.
Radicheta	Asiento	almácigo		De hoja fina y gruesa.	45 días.
Remolacha	Asiento	40	20	Chata de Egipto, Eclipse.	Verano y Otoño.
Repollo	Almácigo	50	40	Corazón de Buey, Quintal, Pisa, Astí, Crespo de Vertus.	Verano y Otoño.
Salsifí	Asiento	30	10	Mammouth.	120 días.
Tomate	Almácigo	70-90	40	Mikado, Ponderosa, Marglobe, Cartón, San Marzano, Liso Temprano.	Verano y Otoño.
Zanahoria	Asiento línea Asiento voleo.	30 10 (ralear)	10 10	Cortas y largas, Guerante, Nantesa, Chantenay.	Verano y Otoño.
Zapallo	Asiento	200	200	Criollos, Porteños, Angola, Hubbard, Abobras.	Verano y Otoño.
Zapallito	Asiento	100	100	Chatos sin guía y largos.	Verano y Otoño.

HORTALIZAS PERENNES

Especie	Método de siembra	Entre líneas	Entre plantas	Variedad	Cosecha
Espárragos	Plantación de arañas Agosto y Setiembre.	120-200	50	Argenteuil, Mary y Martha Washington.	Setiembre a Diciembre.
Frutilla	Plantación de renuevos de estolones de Marzo a Mayo.	60	30	Dr. Morere, 4 estaciones, varios tipos norteamericanos, Laxton Noble.	Agosto a Noviembre.
Alcaucil	Plantación de Hijuelos Abril-Mayo.	100 140	100 70	Violeta sin espinas, tipos franceses verdes.	Agosto a Noviembre.

Estanislao del Campo

Estanislao del Campo nació en Buenos Aires el año 1834. Fué soldado y poeta. En la revolución del año 1874 alcanzó el grado de coronel. Sus obras poéticas fueron publicadas el año 1870, en un tomo en el cual figura la célebre composición "FAUSTO", impresiones recogidas por un gaucho en la representación de la ópera de Gounod del mismo nombre. Falleció en Buenos Aires el año 1881.

(Fragmento de "Fausto")

¿Sabe que es linda la mar?
La viera de mañanita
cuando a gatas la puntita
del sol comienza a asomar!

Usté vé venir a esa hora
roncando la marejada,
y ve en la espuma encrespada
los colores de la aurora.

A veces, con viento en la anca,
y con la vela al solcito,
se ve cruzar un barquito
como una paloma blanca.

Otras, usté ve patente,
venir boyando un islote,
y es que trái un camalote
cabrestiando la corriente.

Las olas chicas, cansadas,
a la playa a gatas vienen,
y allí en lamber se entretienen
las arenitas labradas.

Es lindo ver en los ratos
en que la mar ha bajao,
cair volando al despoblao
gaviotas, garzas y patos.

Y en las toscas es divino
mirar las olas quebrarse,
como al fin viene a estrellarse
el hombre con su destino.

Bartolomé Hidalgo

Bartolomé Hidalgo nació en Montevideo, el 24 de Agosto de 1788. Fué el primer poeta nativista del Río de la Plata: sus Cielitos y Diálogos marcan la iniciación del género. A los 18 años se alista en el batallón de Partidarios de Montevideo reclutado por Maciel y toma parte en la batalla de Cardal. Fué, pues, además de poeta, soldado de la independencia y patriota activo. Murió en Buenos Aires, en el caserío de Morón, el 28 de noviembre de 1822, a los 34 años de edad.

Cielito

Ya que encerré la tropilla
y que recogí el rodeo,
voy a templar la guitarra
para explicar mi deseo.

Cielito, cielo, que sí
mi asunto es un poco largo:
para algunos será alegre,
y para otros será amargo.

El otro día un amigo,
hombre de letras por cierto,
del rey Fernando a nosotros
me leyó un gran Manifiesto.

Cielito, cielo que sí,
este rey es medio zonzo,
y en lugar de Don Fernando
debiera llamarse Alonso.

Ahora que él ha conocido
que tenemos disensiones,
haciendo cuerpo de gato
se viene por los rincones.

Cielito, cielo que sí,
guarde amigo el papelón
y por nuestra independencia
ponga una iluminación.

Dice en él que es nuestro padre
y que lo reconozcamos,
que nos mantendrá en su gracia
siempre que nos sometamos.

Quien anda en estos maquines
es un Conde Casa-Flores,
a quien ya mis compatriotas
le han escrito mil primores.

El Conde cree que es suyo
nuestro Río de la Plata:
¡Cómo se conoce amigo
que no sabe con quien trata!

Los que el yugo sacudieron
y libertad proclamaron,
de un rey que vive tan lejos
lueguito ya se olvidaron.

Allá va cielo y más cielo,
Libertad, muera el tirano:
o reconocernos libres
o adiosito y sable en mano.

Eso que los reyes son
imagen del Ser Divino,
es (con perdón de la gente)
el más grande desatino.

Cielito, cielo que sí,
no necesitan los reyes
para gobernar los hombres
sino benéficas leyes.

En fin, cuide amigo rey,
de su vacilante trono,
y de su tierra, si puede,
haga cesar el encono.

Cielito, cielo que sí,
ya he cantado lo que siento,
supliendo la voluntá
la falta de entendimiento.

La clasificación de la LANA

POR EL INGENIERO
JUAN P. BARRIOLA

Clasificar la lana es dividirla y subdividirla según las características, hasta formar lotes con lanas uniformes, en los puntos de interés para la industria textil, condición, finura y calidad.

I

CONDICION

La condición se refiere a la cantidad de suarda y materias extrañas contenidas en la lana sucia o grasienta. Según Barke, considerando las variaciones de sus distintos componentes, tiene de 15 a 72 % de lana, de 15 a 47 % de suarda, de 3 a 24 % de materias extrañas y de 4 a 24 % de humedad.

La suarda desempeña un papel importante: impide que la lana se apelmace y la protege de los agentes atmosféricos, en especial de los rayos ultravioletas que alteran su composición y estructura, afectan la resistencia, propiedades elásticas, poder afieltrante, capacidad para absorber las tintas, etc. Para ello, debe estar en cantidad suficiente para dar al vellón sensación de gordura, ser de calidad flúida para lubricar bien las hebras y estar distribuída en forma pareja, sin aglomeraciones en algunas partes, ni aglutinaciones en la superficie, formando una especie de costra; aspectos todos condicionados por herencia y que deben merecer especial atención de los criadores.

Los capachos o capas, vellones con la lana seca, quebradiza, enredada y apelmazada, formando una especie de capa difícil de abrir, son atribuíbles a falta de suarda determinada por estados febriles y también por hongos.

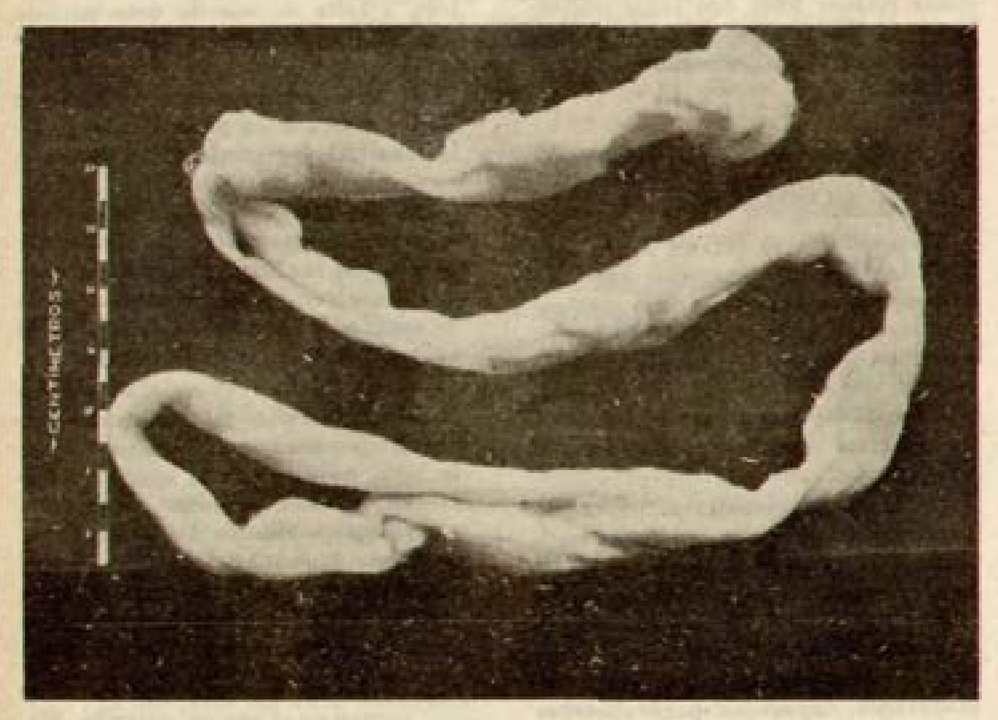
La cantidad de suarda influye en forma marcada en el rendimiento de la lana. Al apreciarla, debe considerarse que, en cierta medida, está en relación directa con la finura, que es más abundante en los vellones de padre, que las lluvias la reducen porque disuelven su parte soluble y que la sanidad y el buen estado de los animales favorecen su secreción.

La cantidad y la calidad de las materias extrañas tienen mucha importancia para la comercialización de la lana, porque con la suarda determinan su rendimiento al lavado; algunas para eliminarlas exigen operaciones especiales de limpieza que significan gastos y mermas y otras afectan su valor textil, perjudicando el color, suavidad, etc. Comprenden:

a) La tierra y arena que el ovino recoge en el campo, corrales, etc., y se mezcla con la suarda, imponiendo a la lana sucia, según su cantidad y coloración, tonalidades especiales. La cantidad depende desde luego de la naturaleza y del trabajo de los campos —en los cultivados la lana se ensucia más— y de las condiciones del clima; en las sequías, por ejemplo, los vellones se impregnan con mucha tierra. Pero está influída, además, por el tipo del vellón y la forma de realizar la

Existencia de ovinos en el país: 23:408.642
(Censo General Agropecuario 1951)

esquila. Los vellones cerrados se defienden mejor que los abiertos y las de mecha larga contienen proporcionalmente menos tierra que las similares de mecha corta. Las canchas de esquilar con



Lana peinada en top

(Fot. Comisión H. de Mejoramiento Ovino)

pisos de materiales lisos y mantenidos secos y limpios, los bretes de agarrar con piso de material y barrido con frecuencia y el manejo adecuado de los ovinos y vellones durante la esquila, son puntos fundamentales para la obtención de lanas limpias.

b) Las semillas, espinas y restos vegetales, tales como carretillas, cepa caballo, abrojo, flechillas, etc., que se adhieren al vellón, desvalorizan la lana porque deben ser, eliminados a mano o con máquinas especiales —desabrojadoras y— cuando son muy abundantes por carbonización —con ácido sulfúrico o cloruro de aluminio—. Según la cantidad y distribución de las semillas, se distinguen: lana con alguna semilla o con semilla en los bajos eliminable por el desborde, lana con alguna semilla o con semilla extendida por todo el vellón que debe desemillarse a mano o a máquina y lana semilluda que

Existencia de ovinos Merinos en el país: 2:518.597

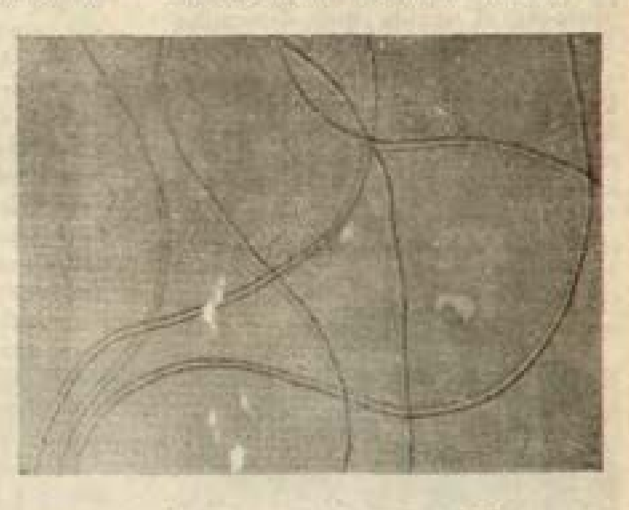
(Censo General Agropecuario 1951)

debe ser carbonizada. El contenido en semillas depende, desde luego, de la clase y manejo de los campos. Los campos de Colonia, Soriano, Río Negro y Paysandú son los que producen más lana con semilla. El volumen de las lanas semilludas producidas en el país *no tiene mayor importancia.*

c) Excrementos y orinas, perjudican la lana de la barriga y nalgas porque la manchan, coloreándola de amarillo, o de marrón. En las últimas, cuando los animales están de purga, se forman las cascarrias que deben eliminarse antes de la esquila para evitar se ensucien los vellones o, lo que es mejor, evitar su formación con el descole o trasquila, consistente en esquilar oportunamente la lana de las regiones en que se forman.

d) Pinturas de marcar inadecuadas, hilachas de hilos de envellonar elaborados con fibras vegetales, señales de balneaciones mal realizadas, de sarna, piojo, etc., perjudiciales porque imponen la limpieza del vellón, el repaso de los tejidos o afectan las características de la lana. Su presencia depende exclusivamente de la prolijidad de los productores.

En la comercialización, la estimación del rendimiento al lavado se realiza considerando los rendimientos de la región de origen, los rendimientos del año según las condiciones del tiempo y la finura, gordura, color y mecha de la lana.



Lana uniforme en la finura de sus hebras
(Microfotografía 60 x)

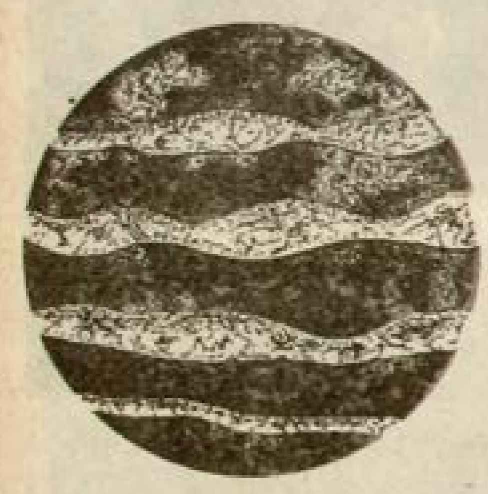


Lana desuniforme en la finura de sus hebras
(Microfotografía 60 x)

Existencia de ovinos Corriedale en el país: 7:138.477
(Censo General Agropecuario 1951)

La humedad promedio de la lana es de 16 %, pero varía mucho con las condiciones atmosféricas, determinando diferencias apreciables en el peso. Un grado exagerado de humedad es perjudicial, porque puede provocar el ardido que determina coloraciones amarillentas o marrones que no desaparecen con el lavado. Para prevenirlo hay que esquilar la lana seca y evitar se moje o adquiera humedad en el trasporte o almacenaje.

En los grandes centros laneros para salvar las oscilaciones en el peso, la comercialización se realiza en base al acondicionamiento de la lana, es decir, al peso de la lana seca, más el porcentaje de humedad —la recuperación, reprise o regrain — fijado por la "International Wool Textil Organization"— 17 % para la lana lavada, 18 % para la lana apelambrada, 18,5 a 19 % para la lana peinada, 14 % para los noils, etc. En plaza la humedad se aprecia por las manchas de las bolsas y el tacto; cuando la lana es húmeda aparece fría o fresca.



Estrangulaciones en las hebras —"puntos débiles"— determinadas por deficiencias en la nutrición

(Según Bowman, F. H. "The Structure of the Wool Fibre")

II

FINURA

La finura se refiere al diámetro o espesor de las hebras.

El diámetro medio de la lana producida por las distintas razas y variedades ovinas, varía entre 15 y 60 micrones y el de las hebras entre 10 y 80 micrones. Concretándonos a las razas explotadas en el país, las lanas más finas son producidas por el Merino Ramboulliet —lana Merina de nuestra clasificación— y el Merino Australiano —lanas Merina y Primas—, y las más gruesas, excluyendo el Criollo, por el Lincoln —Cruzas 4, 5 y 6—. Entre estos dos extremos, el Ideal produce lanas primas —Primas y Cruza B—, el Merilín, lanas primas y cruzas finas —Primas, Cruzas B y 1—, el Corriedale, lanas cruzas finas —Cruza B, 1 y 2— y el Romney Marsh, lanas cruzas medianas —Cruza 1 fuerte, 2, 3, y 3 fuerte—. El Hampshire y el Southdown producen lanas cruzas finas y el Criollo vellones con lana fina y corta y chilla muy gruesa y larga. En la "oveja cruza" la finura depende de su sangre merino, de la otra raza que intervino en su formación y de los padres usados. Es de notar al respecto, que la finura media de las crías es intermedia entre la de sus progenitores, sean éstos de la misma raza, de raza diferente o mestizos, en este caso con un margen mayor de variación.

Existencia de ovinos Romney Marsh en el país: 1:518.647

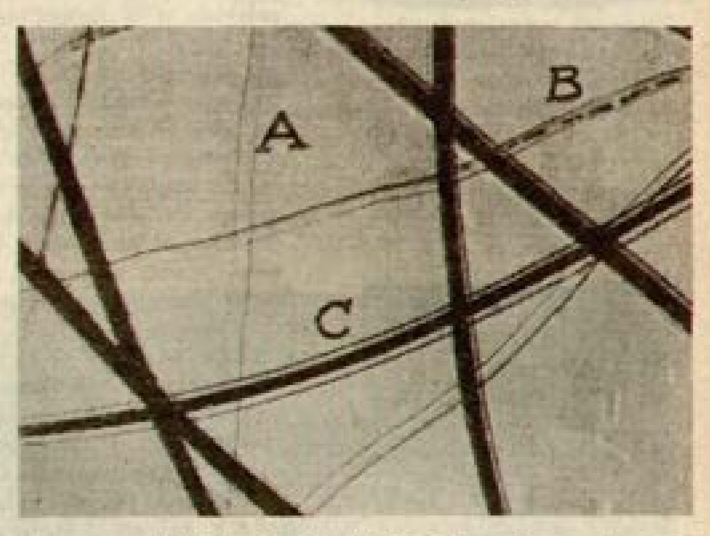
(Censo General Agropecuario 1951)

La variación dentro de las razas, variedades y tipos, es atribuíble a diferencias genéticas, que la selección reduce en mayor o menor grado, pero sin llegar a eliminar totalmente, y también a la influencia del sexo, edad, medio ambiente, etc. Así los vellones de padre son más fuertes —gruesos— que los correspondientes vellones de oveja, acentuando por lo general esta diferencia, la mejor alimentación de aquéllos. Los de capón son de finura intermedia entre la del carnero y la de la oveja. La preñez y sobre todo la lactancia en la oveja y la monta del carnero, tienden a afinar las porciones de las hebras que crecen en esos períodos. La lana de borrego es más fina que la del mismo tipo de ovino adulto. Los campos pobres tienden a afinar las hebras y los ricos a engrasarla. La sanidad deficiente y las penurias forrajeras aumentan la finura. Debido a todo esto los rebaños, aún los seleccionados cuidadosamente presentan cierto grado de variabilidad en sus vellones, como lo muestra el siguiente resultado, de la clasificación de la zafra en una majada general Corriedale:

Prima Cruza	8.46 %
Cruza B	41.69 %
Cruza 1	46.07 %
Cruza 2	3.78 %

Para el industrial la finura es de importancia fundamental, porque debido a su correlación con el conjunto de caracteres determinantes de la calidad de los hilados y tejidos y a su estrecha relación con el título del hilo, influye en forma preponderante en el destino de la lana —casimires, bonetería, lana de labores, frazadas, alfombras, etc.—. En consecuencia es un elemento básico en las escalas de clasificación adoptadas por los mercados, para la comercialización de la lana.

La determinación de la finura en la práctica comercial y ganadera se realiza apreciando por la vista y el tacto, el espesor de las hebras y los caracteres correlacionados en el mismo: largo, forma y terminación de la mecha, forma de las ondulaciones o rizos —cerrados y pequeños en las

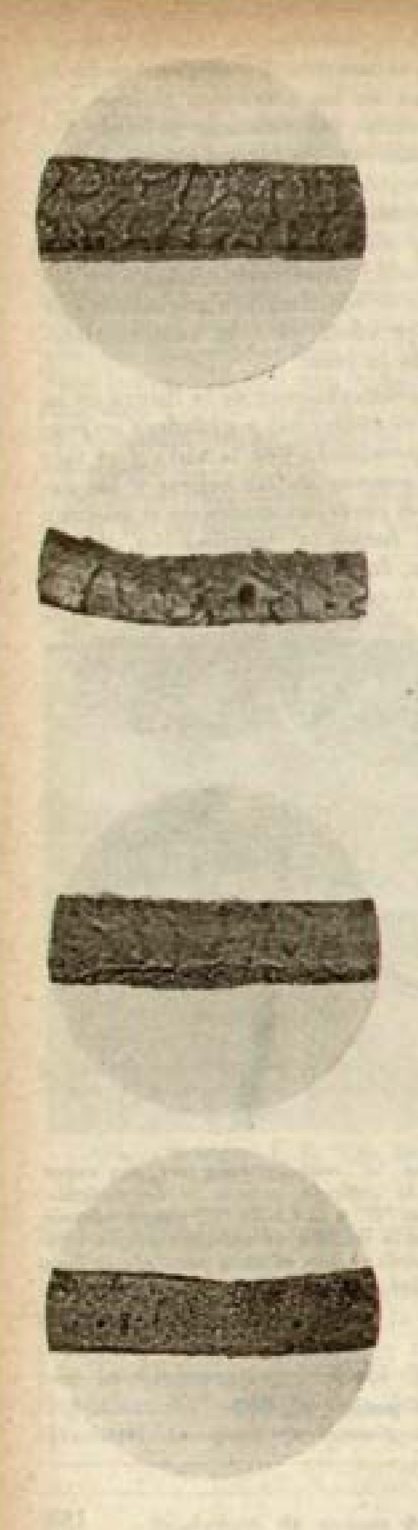


Lana y medulación. La lana "A" está formada por dos capas concéntricas de queratina, la cutícula externa y la cutícula interna. Las hebras meduladas "B" y la Chilla "C" tienen además en su centro una tercera capa, la médula, de espesor variable, continua e interrumpida. La medula reduce el valor textil de la lana porque carece de la elasticidad, resistencia, etc., de la queratina.

(Microfotografía 60 x)

Existencia de ovinos Lincoln en el país: 92.002
(Censo General Agropecuario 1951)

finas y amplios en las gruesas—, número de rizos por unidad de longitud —mayor en las finas que en la gruesas—; y la resistencia de las mechas a abrirse —cuando se toma una de ellas, paralelamente a sus hebras con ambas manos y se separan éstas— tanto mayor cuanto más gruesa es la lana.



III

CALIDAD

En general, el término calidad se refiere a la finura de la lana; en forma restringida se aplica también al standard de excelencia de las distintas clases de la misma. En el país sólo se le da este último significado, de expresión del grado de bondad de los distintos caracteres de la lana —largo de mecha, uniformidad, resistencia, suavidad, etc.— en relación a la finura de la misma.

Largo de mecha. — Se refiere a la longitud que alcanza la mecha en el término de un año. Se dice lana entera o madura, cuando tiene ese tiempo de crecimiento, prematura, de segunda esquila o media lana, cuando menos de ese tiempo, por practicarse dos esquilas al año; una, la normal, en primavera, y otra en otoño, cinco meses después. Estas lanas de segunda esquila tienen aproximadamente la mitad del largo normal de mecha, porque —con alguna variación por diferencias en la nutrición— la lana crece con el mismo ritmo cualquiera sea el tiempo transcurrido desde la esquila. Debido a ello sufren un castigo en las cotizaciones.

El largo guarda relación inversa con la finura. Así, en el Merino Ramboulliet se considera que la mecha es de buen tiro cuando alcanza a la cadena, unos 7 cm. —las tres cuartas cadenas tienen más de 5 cm. y la media cadena unos 3 ½ cm.—; en el Merino Australiano pasa los 7 cm.; en el Ideal tiene

---

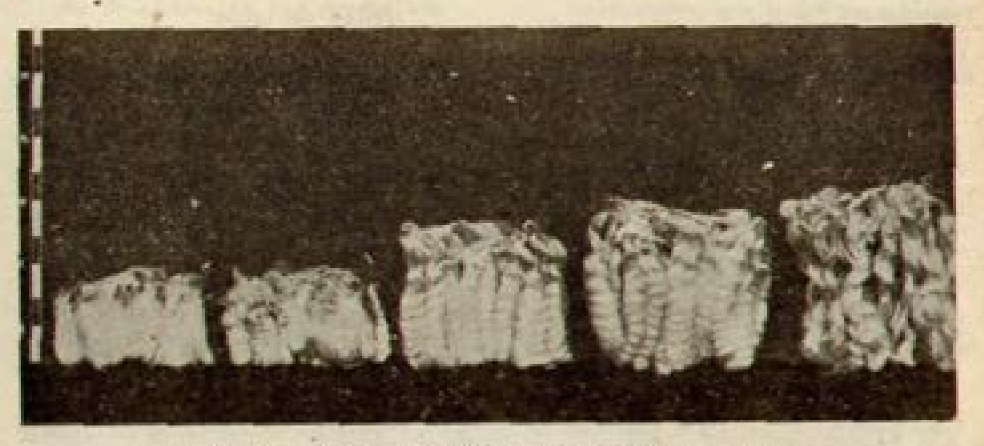
Alteración de la lana por los agentes climáticos. I Estructura escamosa de la cutícula. II y III Alterada en grado creciente de intensidad. IV Destruida.

Microfotografía 400 x)

más de 10 cm.; en el Merilín entre 10 y 12 cm.; en el Romney unos 14/15 cm. y en el Lincoln de 18 a 25 cm. Esta relación, sin embargo, aunque muy estrecha, no es absoluta, porque hay lanas que son cortas o largas en relación a su finura y hasta razas y variedades que se caracterizan por su lana relativamente larga como el Merino Australiano o relativamente corta como las Caras Negras. Todos los factores que regulan el nivel de nutrición influyen en el largo de mecha.

Para la manufactura es una característica primordial por su relación *con la técnica de elaboración* y el rendimiento industrial de la lana. Se distinguen "lanas de peine" y "lanas de carda". Las *lanas de peine* deben tener un largo proporcionado a la finura, siempre superior a los 5 cm. *para el sistema inglés de peinado*, que es la longitud mínima —tres cuartos cadena— exigida para la lana Merina *aunque se prefiere la cadena*. Con el sistema continental o francés, empleado en la manufactura de paños livianos para señora, se peinan lanas más cortas desde 3 ½ hasta 7 ½ cm. Las lanas de peine, además, deben ser uniformes y resistentes para poder producir un hilo parejo y sufrir el proceso del peinado, que consiste en abrir la lana pasándola por la carda y en peinarla para eliminar las hebras cortas o noils (1) —que contengan o produzca al tironearla las cardas y peines— y disponer las largas paralelamente, de modo de formar una mecha continua de espesor parejo, el top, que estirada y torcida en el proceso del hilado produce el hilo o estambre. Las lanas típicas de carda son cortas y con alto poder afieltrante, pero para el cardado se emplean, además, las lanas cortas para el peinado, las desparejas, las débiles, los noils, etc. En el proceso del cardado se abre la lana y se entremezclan sus hebras, agrupándolas

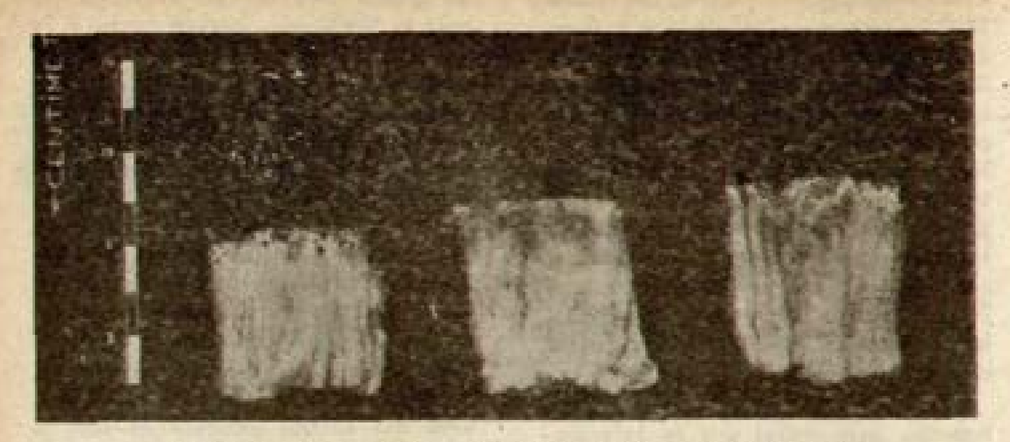
(1) El repaso en la esquila para emparejar los cortes, es inconveniente porque los recortes sólo originan noils.



Lanas de cordero. — Finuras: Prima y Cruzas 1, 2, 3 y 5

(Fot. Comisión H. de Mejoramiento Ovino)

Existencia de ovinos Ideal en el país: 558.498
(Censo General Agropecuario 1951)



Lanas Merinas. — Finuras: Merina, Sin finura y Prima Merina

(Fot. Comisión H. de Mejoramiento Ovino)

en un núcleo central para formar una hilaza uniforme sin retorcer, sliver, de la que se elabora el hilo.

Uniformidad. — Se refiere a la igualdad de las hebras en finura, longitud, etc., característica de gran importancia para la industria, que se logra en la crianza mediante una selección bien orientada. Corresponde considerar:

a) *La uniformidad entre las regiones del vellón.* — Las distintas regiones del vellón no son uniformes entre sí. La lana de la paleta es la más fina; le sigue la del costillar y lomo; en las demás regiones es más fuerte, especialmente la de los cuartos que es la más gruesa. Las arrugas tienden a aumentar la desigualdad, porque en ellas la lana es más fuerte en la cima que en la base. En estas diferencias hay una gran variabilidad, pues mientras algunos vellones tienen solamente tres finuras y no muy distintas, en otros se aprecian cuatro, cinco o más clases. Los industriales demandan uniformidad entre las distintas regiones, es decir, vellones con pocas y no muy diferentes finuras, porque si bien éstas se pueden separar por el triaje, no tienen ningún interés en obtener una gran variedad de lanas.

b) *La uniformidad entre las hebras de una misma mecha.* — Un alto grado de igualdad en finura y longitud, entre las hebras de una misma mecha, es más importante que la uniformidad entre las partes del vellón, porque no se puede subsanar como ésta por el triaje. Entre ambas clases de uniformidad no siempre hay correlación, existiendo vellones con lana muy pareja en las distintas regiones —paleta, costillar, etc.— pero muy despareja en la mecha; es lo que algunos llaman con acierto, uniformidad de la irre-

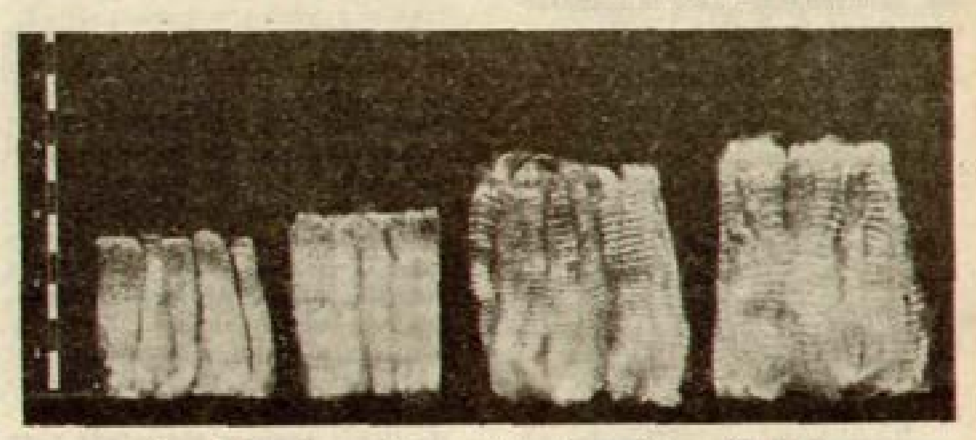
Existencia de ovinos Southdown y similares en el país: 7.611
(Censo General Agropecuario 1951)

gularidad. La uniformidad en la mecha se indica por mechas bien formadas, con rizos bien definidos y uniformes, sin hebras entrecruzadas y que se separen sin dificultad al abrir el vellón.

e) *La uniformidad a lo largo de la hebra.* — El industrial desea una hebra uniforme en toda su longitud. Siempre la punta es más gruesa que la base, debido posiblemente a diferencias en el metabolismo del ovino esquilado y con lana, ya que ambas crecen en la misma época del año. Pero debido principalmente a factores genéticos, hay variabilidad en esta desigualdad que en algunas lanas alcanza al 20/25 %, mientras que en otras no llega al 10 %. La uniformidad de finura en las hebras se indica por mechas bien terminadas y con rizo uniforme, en todo el tiro de la mecha en las lanas merinas y cruza finas y, hasta la iniciación de la mecha en las cruzas medianas y gruesas (1). Los desarreglos en la nutrición durante el crecimiento del vellón, por penurias forrajeras, enfermedades, cambios de regímenes, preñez y lactancia en la oveja, monta del carnero, etc., afectan la uniformidad del vellón porque las hebras se afinan en las porciones que crecen en esos períodos. Si el desarreglo es intenso el afinamiento es muy marcado y forma estrangulaciones que constituyen un grave defecto, pues les hacen perder resistencia a las hebras que rompen en esos puntos débiles. La uniformidad de las hebras es mayor en las lanas de capones y ovejas falladas.

Resistencia. — La resistencia de la lana se refiere a la fuerza que opone

(1) El término caracter se refiere principalmente al rizo propio de cada clase o tipo de lana desarrollado en forma definida y uniforme. A veces suele emplearse también para el conjunto de características que la definen.



Lanas Cruza Fina. — Finuras: Prima Cruza y Cruzas B, 1 y 2

(Fot. Comisión H. de Mejoramiento Ovino)

Promedio de lana por animal en el país: kgrs. 3.085
(Censo General Agropecuario 1951)

a su rotura a la tracción. Es propiedad de mucha importancia para la industria, porque influyen en el destino de la lana y en la duración de los hilados y tejidos. Las lanas débiles no pueden ser destinadas al peinado, porque rompen en el proceso del mismo, produciendo una elevada proporción de noils: sólo son aptas para el cardado. La resistencia depende en alto grado de la buena nutrición del ovino, que permita la suficiente producción de substancia lanosa, para formar un vellón sano, carnudo, de buen nervio, es decir, sin reducciones, estrangulaciones, *puntos débiles, etc., y protegido por* suficiente cantidad de suarda. La resistencia se prueba por el metal de la lana, tomando una mecha entre los pulgares e índices de ambas manos y pulsándola con el meñique para apreciar el sonido, o también tironeándola.

Color. — La lana lavada, en general, es blanca, con variaciones de matiz y de lustre según sus distintas clases y tipos. Las lanas coloreadas son inconvenientes para la manufactura. Conviene distinguir:

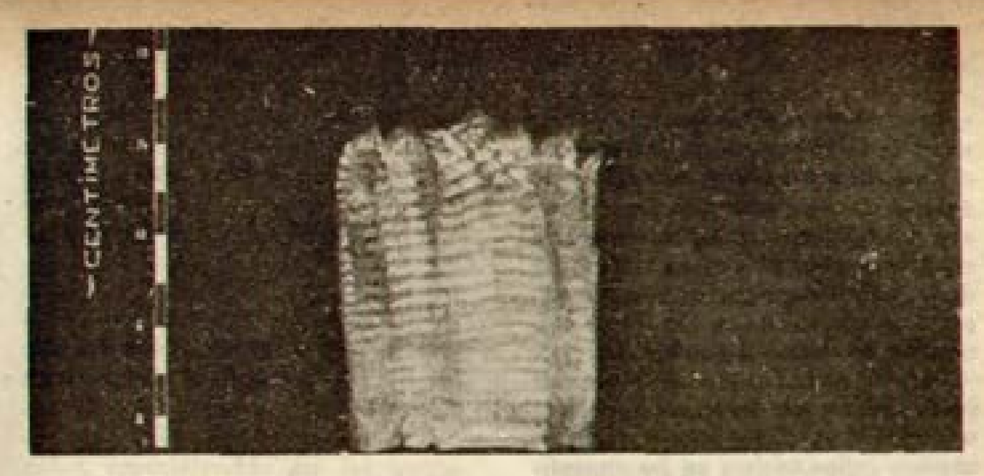
a) Lanas de color negro, gris o pardo determinado por factores genéticos: pueden presentarse en todo el vellón, en manchas o lunares o en hebras entreveradas con la lana blanca. En todas las razas suelen aparecer por reversión ejemplares con lana coloreada y las Caras Negras tienen tendencia a trasmitir hebras negras.

b) Lanas con coloraciones que no desaparecen con el lavado, adquiridas por diversas causas, como ser balneaciones mal realizadas, marcaciones con productos inadecuados, como alquitrán, ardido, orines y cascarrias, suardas determinantes de tonalidades amarillentas, bacterias específicas.

La lana grasienta según el color de su suarda, se presenta blanca, cremosa o amarillenta de clara a cetrina. Las partículas y detritus del campo, que se incorporan al vellón, imponen también coloraciones especiales, que hasta cierto punto permiten determinar la procedencia de la lana. *Así, las lanas de los* departamentos centrales son blancas o amarillentas, la del Este grises o cenicientas, las de Río Negro y Paysandú oscuras, las de Rivera, Tacuarembó y norte de Cerro Largo rosadas, y las de Salto coloradas. En la clasificación de la lana grasienta se da preferencia a las coloraciones claras, porque se asocian con un bajo contenido en materias extrañas y, como consecuencia, con un mayor rendimiento.

Suavidad. — Se refiere al tacto de la lana. Es propiedad importante por su influencia en la calidad de los hilados y tejidos. En general está en relación directa con la finura, pero dentro de una misma finura hay marcadas variaciones, atribuibles en parte a la herencia —así la lana de los Caras Negras es áspera— y en parte también, a la calidad de los campos, edad de los animales, etc. En las la*nas grasientas* está muy influída por la cantidad y la calidad de la suarda: en las lanas con abundante suarda flúida aparece aumentada y en las lanas secas reducida.

Producción total de lana en el país: 76:671.252 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)



Lana Cruza Mediana. — Finura: Cruza 3

(Fbt. Comisión H. de Mejoramiento Ovino)

Extensibilidad y elasticidad. — La primera se refiere al alargamiento suplementario que experimenta la lana cuando se sigue estirando después de desondulada. *Es de gran importancia para la industria*, porque impide que las hebras rompan en el proceso del peinado y produzcan mucho noils. Se aprecia estirando las mechas.

La elasticidad *se* refiere a la propiedad *de la lana de recuperar* su largo después de estirada. Es importante para la manufactura porque es uno de los factores determinantes del poder afieltrante e influye en la duración de los artículos elaborados, impidiendo que se deformen por el uso. Se aprecia comprimiendo la lana en la mano y observando si recupera con rapidez y su volumen primitivo y, también, por la velocidad con que una mecha después de estirada vuelve a su largo normal.

Ausencia de medulación. — La medulación se refiere a los pelos que suelen presentar los vellones y que pueden clasificarse:

a) *Hebras meduladas, de crecimiento* continuo como la lana; comprenden: 1) "lana de perro" o "chilla", con médula muy gruesa y continua, apreciable a simple vista por su grosor y color blanco, se presenta preferentemente en los cuartos traseros de algunos ovinos originando los llamados "cuartos criollos"; 2) lana medulada, con médula de fina a muy fina y continua o interrumpida, muy difícil de diferenciar a simple vista de la lana, se presenta en cualquier parte del vellón.

b) *Pelos o kemps*, sujetos a muda —peleche—, con médula muy gruesa, diferenciables de la lana sin ninguna dificultad, típicamente son cortos, rígidos, pun-

Existencia de caballares en el país: 667.251
(Censo General Agropecuario 1951)

tiagudos y blancos. Están localizados en la cabeza, garreo, arrugas, *escroto del carnero, etc.*

Las hebras meduladas y los pelos están condicionados por factores genéticos. El medio no tiene influencia o la tiene muy limitada, en el desarrollo del pelo; en cambio, influye en forma marcada en el desarrollo de las hebras meduladas, acentuando o atenuando su formación en los ovinos con tendencia a producirlas.

Para la manufactura las lanas con pelos o chilla son defectuosas, porque no toman un tinte parejo y dejan muchos cabos sueltos en las superficies de los tejidos que las hacen aparecer ásperas.

Ausencia de puntas. — La denominación de puntas comprende dos defectos de la lana:

a) *La punta gruesa* y *ordinaria*, más frecuente en las lanas medianas y gruesas, caracterizada por un aumento notable del espesor de las hebras hacia la punta, que además en general es medulada. En su formación desempeña posiblemente un papel importante el metabolismo del ovino esquilado —porque punta y base crecen en la misma época del año; la calidad del campo y los factores climáticos también influyen en su desarrollo; pero la causa fundamental de su formación, radica en factores genéticos, sin cuya presencia el ovino no la forma.

b) *La punta sufrida* propia de los vellones abiertos, secos y con mechas puntiagudas, se caracteriza por una alteración más o menos intensa y extendida en las puntas de las hebras, producida por los agentes climáticos y en especial por los rayos ultravioleta. Se distingue por las terminaciones de las mechas, secas, quebradizas, ásperas, con las fibras *apelmazadas y a veces con un* matiz rojo.

Las lanas con puntas gruesas o sufridas en el peinado producen mucho noils y en el teñido no toman un *tinte* parejo.

IV
DISTINTAS CATEGORIAS DE LANA

En la comercialización de la lana, según diferencias determinadas por la edad, sexo y estado de los ovinos, parte y condición del vellón, etc., se distinguen las siguientes categorías:

Lana de vellón. — Comprende las mantas obtenidas desde la segunda esquila anual de los ovinos; en la primera esquila se obtiene la lana de cordero. Se comercializa envellonada, libre de la lana de barriga y patas y embolsada aparte de las otras categorías de lana. Sus caracteres varían según el sexo y la edad de los animales. El primer vellón obtenido en la segunda esquila, llamado de borrego, se distingue por sus mechas menos ligadas entre sí, aspecto vistoso y suavidad. Los vellones de padre son pesados, con suarda abundante, pegajosa y difícil de eliminar en el lavado. Los de capones y ovejas falladas, son voluminosos, carnudos y de buena mecha; suministran la mejor lana. Los de ovejas madres

son algo más flojos y con menos suarda y nervio. Los de animales viejos son livianos, secos, ásperos, con la mecha acortada y con tendencia a formar punta.

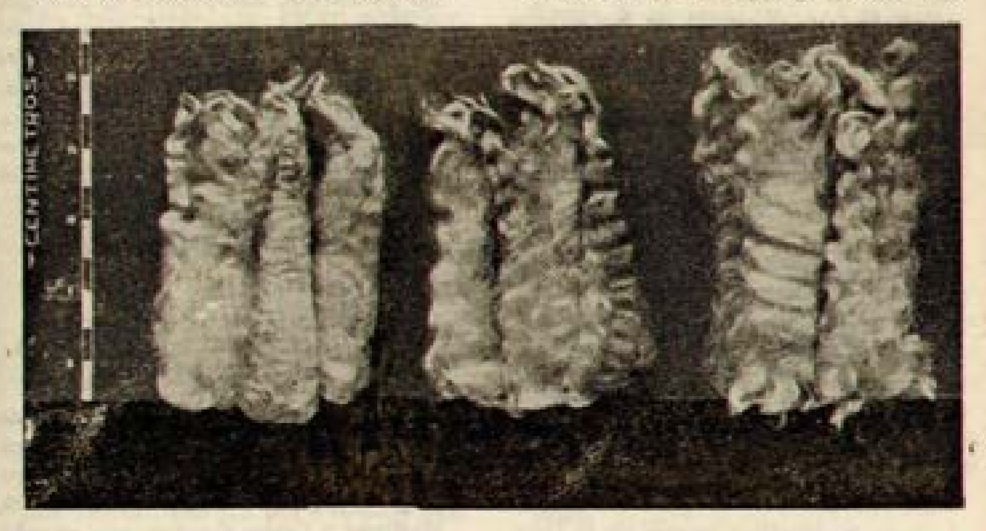
Lana de barriga y patas. — Comprende la lana de esas regiones que se separa del vellón en la esquila. La de barriga es más corta que la de vellón, menos uniforme, más suardada y cargada de impurezas y a veces con el color alterado. La de garreo es más córta y a veces mezclada con pelos, especialmente en las cruzas medianas y gruesas, que desvalorizan la barriga al incorporarles el garreo.

Lana de pedazos. — Es la lana proveniente del desborde o del despunte de los vellones, que se practica generalmente en barracas para eliminarles la lana de la cabeza, barriga, patas e inferior que puedan contener.

Lana de cordero. — La obtenida en la primera esquila de los ovinos, realizada en general hasta cuando tienen unos seis meses de edad. Es más corta y suave que la correspondiente de vellón, sus mechas no están ligadas entre sí y presentan una punta característica. Según su largo de mecha e independientemente de la finura, se distinguen: cordero rapón —muy corto, esquilado de cordero chico—, cordero corto y cordero largo.

Lana de segunda esquila. — Corresponde a la lana obtenida cuando se esquila ésta con sólo seis meses de crecimiento. Se comercializa suelta como el cordero, la barriga y los pedazos.

Lana de descole y de desoje. — Se emplea preferentemente para colchonería. La última proviene de los recortes que se practican a los ovinos alrededor de los ojos para facilitar-



Lana Cruza Gruesa. — Finuras: Cruzas 4, 5 y 6

(Fot. Comisión H. de Mejoramiento Ovino)

Existencia de ganado en el país: 599.312
(Censo General Agropecuario 1951)

les la visión. La de descole comprende la obtenida en el esquileo de la región donde se forman las cascarrias, practicado como preparación para la parición o la esquila. Su condición varía mucho con la época en que se realiza el descole.

Lana de chiquero. — Comprende la lana desprendida de los ovinos en los breteles, corrales, etc. Es lana de poco valor, cargada de materias extrañas que no debe mezclarse de ningún modo, con la de barriga porque la desvaloriza. En la clasificación se incorpora a la "punta quemada" —lana manchada de orina— eliminada de los vellones con el desborde o el despunte.

Lana de epidemia o de campo. — Comprende la lana esquilada o arrancada de los animales encontrados muertos por enfermedad, estado, etc. Es una lana inferior más o menos afectada por el estado de los ovinos o por la intemperie; en general es de color grisáceo y a veces tiene mal olor.

Lana de capacho. — Comprende los capachos o capas.

Lana negra. — Incluye la lana coloreada de negro, pardo, gris, etc. Debe embolsarse aparte de las otras lanas porque las hebras de color son inconvenientes para la manufactura.

Lana con semillas. — Comprende la lana que presenta semillas y que debe ser desemillada para su manufactura. Se clasifica aparte de la lana sin semillas y en las mismas categorías, clases y tipos que éstas.

Los vellones con semilla contenidos en los lotes que en conjunto están libres de ellas, conviene apartarlos para que no los desvalorice.

Lana de cueros. — Procede del esquileo de las pieles lanares. Se caracteriza por sus hebras poco ligadas entre sí, suarda pegajosa y falta de elasticidad. Debe embolsarse aparte de la lanas de zafras. El esquileo de las pieles en general no es conveniente, pues se pierde una cantidad apreciable de lana porque la tijera no puede correr a ras de la piel y se destroza un porcentaje apreciable de pieles por cortes. Además las pieles para su manufactura deben ser depiladas. En el proceso de la clasificación estas lanas se incorporan a las "Corrientes Buenas" y "Corrientes".

Lana semi-lavada o slipes. — Es la lana procedente del depilado de las pieles. Con el remojo y el lavado de las pieles que comprende el proceso, se despoja a la lana de la tierra, parte solubre de la suarda y semillas; por eso se le denomina semi-lavada. La obtenida en los frigoríficos es sucia, porque las pieles se depilan frescas, no sufriendo ni el remojo ni el lavado.

V

CLASIFICACION POR FINURA

La lana de las distintas categorías se clasifica según su finura. Nuestra escala de finura comprende cuatro grupos: Merina, Cruza Fina, Cruza Mediana y Cruza Gruesa, que se subdividen en once clases, en la forma siguiente:

Existencia de colmenas en la República: 70.594
(Censo General Agropecuario 1951)

Merina	Merina Sin Finura Prima Merina
Cruza Fina ...	Prima Cruza Cruza B. Cruza 1 Cruza 2
Cruza Mediana	Cruza 3
Cruza Gruesa .	Cruza 4 Cruza 5 Cruza 6

Agregando la Criolla tenemos en total doce clases.

En la práctica comercial y ganadera la clasificación por finura se realiza, como ya lo hemos expresado, por los caracteres de la lana. A continuación se detallan los más salientes de cada una de las clases en la lana de vellón:

Merina. — Vellones compactos, de lana muy suave, con lustre sedoso y abundante suarda. Mechas densas de tres a siete centímetros de largo, de forma cuadrada —terminación pareja—, con la punta oscura por la acumulación de suarda y tierra. Rizo pequeño, pronunciado y uniforme a lo largo de las mechas. Hebras fácilmente separables y muy finas.

Sin Finura y *Prima Merina.* — Se diferencian de la Merina por las puntas algo más claras, el hilo no tan fino y los rizos menos pequeños.

Prima Cruza. — El vellón no presenta ni la compacidad ni la suavidad características de las Merinas. Las mechas son un poco más largas, midiendo en término medio unos ocho centímetros, oponen una leve resistencia al abrirlas y muestran rizos más grandes y puntas más claras.

Cruza B. — En relación a las finuras anteriores el vellón es más abierto, la lana sin mostrar ninguna aspereza no tiene tanta suavidad, las mechas son más largas midiendo unos diez centímetros y el rizo es más grande pero se conserva pareja en todo el tiro de la mecha.

Cruza 1 y *Cruza 2.* — Las mechas todavía son cuadradas, pero tienen cierta tendencia a formar puntas, especialmente en la Cruza 2. El rizo es más amplio y el lustre más metálico que la Cruza B. El largo medio de la mecha es de once centímetros en la Cruza 1 y de trece centímetros en la Cruza B.

Cruza 3. — El vellón, al abrirlo, opone cierta resistencia. Las mechas de una longitud media de quince centímetros terminan en una punta cónica de dos a tres centímetros de largo. El rizo más amplio que en la Cruza 2 es parejo hasta la iniciación de la punta, donde se abre para formar tres ondulaciones grandes.

Cruza 4 y Cruza 5. — Los vellones oponen más resistencia al abrirlos y las hebras de una misma mecha están muy unidas entre sí, costando separarlas.

Las mechas que terminan en punta bien aparente, tienen un largo de dieciocho centímetros en la Cruza 4 y de veinte centímetros en la Cruza 5. El rizo es muy amplio y el hilo es muy grueso. La Cruza 5 se distingue fácilmente por su brillo metálico bien definido. La Cruza 4 tiene un lustre más apagado, de aspecto sedoso.

Cruza 6. — Es una finura muy escasa en nuestro medio, se distingue de las Cruzas 4 y 5 por su rizo muy

Producción total de miel: 708.123 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

abierto, formando en sus curvas una S, mechas más difíciles de abrir, tacto duro y punta más larga y con lana relativamente más gruesa.

Criolla. — Se caracteriza por sus mechas cónicas y bastante lisas, formadas por hebras meduladas largas y *gruesas, y hebras de lana cortas y* finas.

Escalas de finura de los países compradores. — En nuestro comercio lanero y mismo en nuestro ambiente ganadero se emplean también las escalas de finura inglesa, francesa y alemana. El cuadro N.º 1 incluye estas tres escalas y establece sus correlaciones con la muestra. Los números de la escala inglesa —quality, spinings counts o counts— expresan la posibilidad de hilado, es decir, el número de madejas de quinientas sesenta yardas cada una —unidad de longitud— que se pueden hilar con una libra de lana peinada —unidad de peso—. *En forma análoga* la escala francesa clasifica la lana Merino por el número de madejas de setecientos diez metros cada una que se pueden hilar con un kilo de lana peinada. Las demás letras y números de esta escala, lo mismo que los de la escala alemana, son simples denominaciones convencionales. En Estados Unidos para el comercio exterior se ha adoptado la escala inglesa, pero afinada, de medio a tres cuartos de punto. Para el comercio interno este país emplea los grados americanos —American grades— que se detallan a continuación, indicando su equivalencia con la escala inglesa:

Fine	64's 70's 80's
Half Blood	58's 60's
Three-Eights Blood	56's
Quarter Blood	48's 50's
Low Quarter Blood	46's
Common	44's
Braid	36's 40's

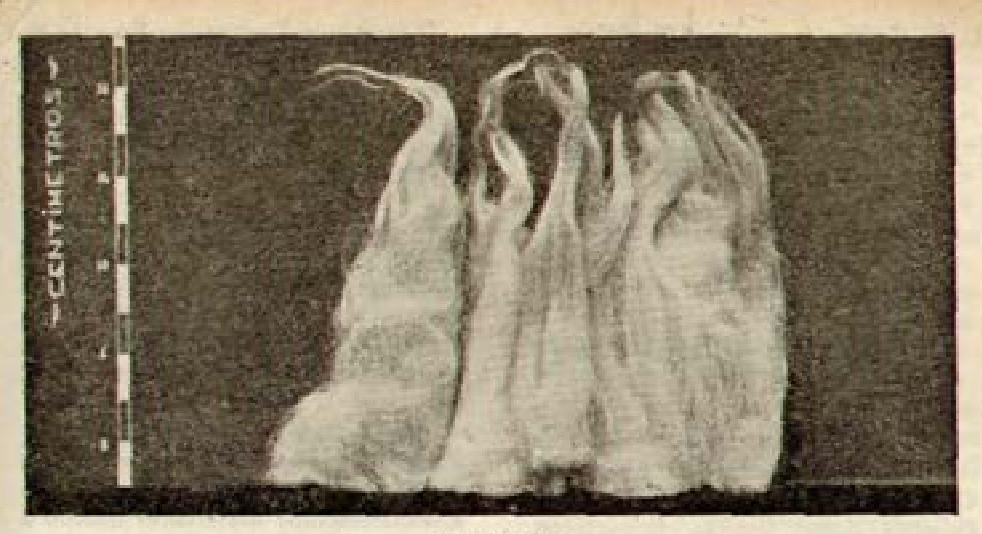
Escalas de los países productores.— *La Argentina y el Brasil* usan escalas de finura similares a la nuestra.

CUADRO 1

ESCALAS DE FINURA INGLESA, FRANCESA Y ALEMANA Y SUS CORRELACIONES CON LA URUGUAYA

Uruguaya	*Inglesa*	*Alemana*	*Francesa*
Merino	70/80's	A A A	125/130
Sin Finura	64's	A A	120
Prima merino .	60/64's	A	Prime merino
Prima cruza ...	60's	A B	Prime
Prima B	58's	B	
Cruza 1	56's		
Cruza 2	50's	C^1	Xé I
Cruza 3	48's	C^2	Xé II
	46's	D^1	Xé III
Cruza 4	44's	D^2	Xé IV
Cruza 5	40's	E	Xé V
Cruza 6	36's	EE	Xé VI

Existencia de vacunos en el país: 8:154.109
(Censo General Agropecuario 1951)



Lana Criolla

(Fot. Comisión H. de Mejoramiento Ovino)

La Argentina comprende las siguientes *clases: Extra Fina*, Super Fina y Fina Primera para las lanas Merinas, y Prima, Cruza Fina, Cruza Fina 2, Cruza Mediana 3 y Cruzas Gruesas 4, 5 y 6 para las lanas Cruzas. *La* Prima equivale aproximadamente a nuestra Prima Cruza, la Cruza Fina a nuestra Cruza B, la Cruza Fina 2 a nuestra Cruza 1, la Cruza Media 3 a nuestras Cruzas 2 y 3 y las Cruzas Gruesas 4, 5 y 6 a las de igual denominación de nuestra escala.

La escala brasileña —riograndense— establece las siguientes finuras: Extrafina, Merina Segunda, Merina Baixa, y Prima para las Merinas, y para las Cruzas: Prima B, Cruza Fina, Cruzas 2, 3, 4, 5 y 6, algo más finas que nuestras clases correspondientes.

En Nueva Zelandia se emplean las denominaciones detalladas a continuación, con su correspondiente finura *en la escala Inglesa:*

Fine Merino	70's
Medium Merino	64's
Strong Merino	60's
Quarter-bred	58's
Half-bred (fine)	56's
Half-bred (strong)	54's
Three-quarter-bred or Superfine Crossbred	50's
Fine Crossbred	48's
Medium Crossbred	46's
Strong Crossbred	44's
Low Crossbred	40's
Lincoln	38's

En Australia, según finura, condición, largo de mecha y demás características se establecen tipos numerados del 1 en adelante. A continuación se detallan los correspondientes a nuestras lanas de vellón Supras, indicando su finura en la escala inglesa:

C. W. C. Type	......	420 (64's)
" " " "	......	421 (60/64's)
" " " "	......	422 (60's)
" " " "	......	423 (58's)
" " " "	......	424 (56's)
" " " "	......	425 (50's)
" " " "	......	426 (48's)

VI

TIPIFICACION POR CALIDAD Y CONDICION

Las lanas de una misma finura se tipifican según condición y calidad. Con las de vellón se forman los siguientes tipos: Supras, Superiores, Corrientes Buenas, Corrientes, Bajas, Defectuosas e Inferiores, que la Cámara Mercantil de Productos del País define de la siguiente forma:

"*Supras.* — Para alcanzar esta alta denominación debe tratarse de lanas de gran calidad, buen desarrollo de mecha, claras, sanas, prolijamente cosechadas y libres de todo defecto".

"*Superiores.* — Esta categoría comprende a lanas muy buenas en cuanto a su calidad que, sin alcanzar el grado de Supras, deben presentar buena mecha, ser sanas y limpias, admitiéndose en ellas un color menos exigente siempre que sea característico de la zona".

"*Corrientes Buenas.* — En este tipo debe incluirse aquellas lanas de menor calidad que las denominadas Superiores, mecha con menos desarrollo y un tanto grises por efectos de baños".

"*Corrientes.* — Esta categoría admite lanas inferiores en calidad, con poco desarrollo de mecha (no prematuras) y evidente falta de buen color, propio de la zona o por efecto de baños excesivos".

"*Bajas, Defectuosas e Inferiores.* — Están incluídas en estas categorías las lanas cuyos defectos se detallan a continuación: deficientes debido a enfermedades, baños repetidos, degeneraciones, poco desarrollo, sin resistencia en la mecha y de color alterado por baños, picaduras, etc.".

ANTECEDENTES

1) Apuntes de Ovinotecnia tomados en las clases dictadas por el autor. 1943-44.
2) Kammlade, W. G. — Sheep Sciense. Philadelphia, 1947.
3) Velloso Nunes Vieira, G. — Criação de Ovinos. Porto Alegre, 1944.
4) Moreno, J. J. — La Lana y su Comercio. Buenos Aires, 1948.
5) Duncan, J. E. — The Sheep and Wool Industry of New Zealand, 1950.
6) Clasificación Oficial de Lanas Australianas. — Catálogo C. W. del Gobierno de Australia. S. A. Coltelburo Limited.

EL ALMANAQUE PATRIOTICO DE 1830. — En modestísimo folleto de veintiséis páginas, *Montevideo* tenía ya, en el año 1830, su almanaque, con no pocos datos de interés. Para que los lectores puedan apreciar la importancia del folleto, transcribimos a continuación el texto íntegro de la carátula, que dice así: "Almanaque Patriótico de la República Oriental del Uruguay, (Para el año de Nuestro Señor) —1830— Segundo del visiesto. Contiene la hora que sale y se pone el sol, las lunaciones y demás operaciones astronómicas, arreglados al meridiano de *Montevideo*, capital del Estado. NOTA: Los días de ambos preceptos se indican con esta señal — *I* — — *I* — y van con esta letra (bastardilla); en que se puede trabajar después de oír misa, con esta — *I* —; los demás preceptos se expresan en su día. *Montevideo*, Imprenta Republicana, Calle San Luis Nº 31. — De R. F. R.

Enfermedades de las Aves — — —

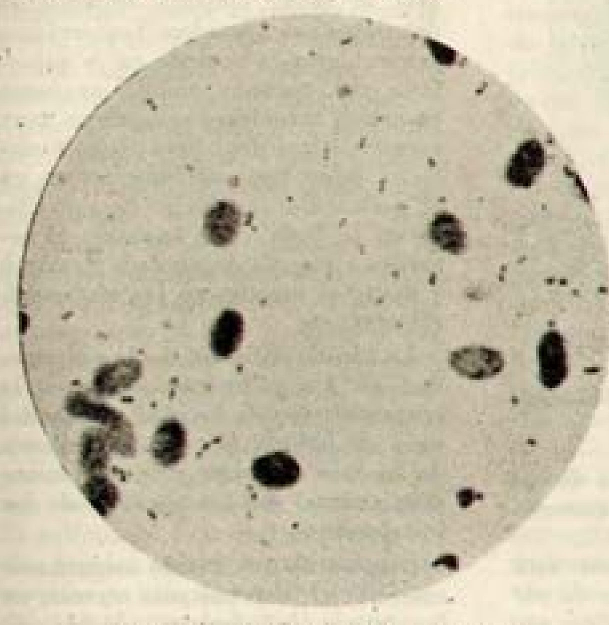
Por el Médico-Veterinario Dr. MANUEL CASTELO
Jefe de Servicios de la Dirección de Ganadería y Jefe del Servicio Seroterápico de la Facultad de Medicina

Consideraciones generales. — Las enfermedades infecciosas y parasitarias de las aves, constituyen dentro de la Patología Infecciosa Veterinaria de nuestro país, un capítulo de gran interés sanitario y económico.

Interesan al Médico Veterinario, que debe conocerlas, prevenirlas, tratarlas y controlarlas e interesan al avicultor porque amenazan de continuo su capital avícola, renglón importante de la economía nacional. Y es muy seguro que los grandes fracasos de la avicultura y el débil incremento anual de esta riqueza, se deban al tremendo castigo de las enfermedades infecciosas, parasitarias y nutricionales de las aves, las que en poco tiempo derrumban las explotaciones más florecientes.

Interesan igualmente a la población consumidora del país, la que encuentra en la población avícola del Uruguay, estimada en cinco millones y medio de ejemplares (censo de 1946) y con una producción anual de huevos estimada en 154:000.000 de unidades (según el mismo Censo), un renglón auxiliar muy importante para su abastecimiento y alimentación.

Por consiguiente, vamos a pasar en revista, en forma muy sucinta y sencilla las más comunes e importantes enfermedades señaladas en las gallinas de nuestro país.



Pasteurela avicida vista al microscopio
(De J. Reis y P. Nobrega).

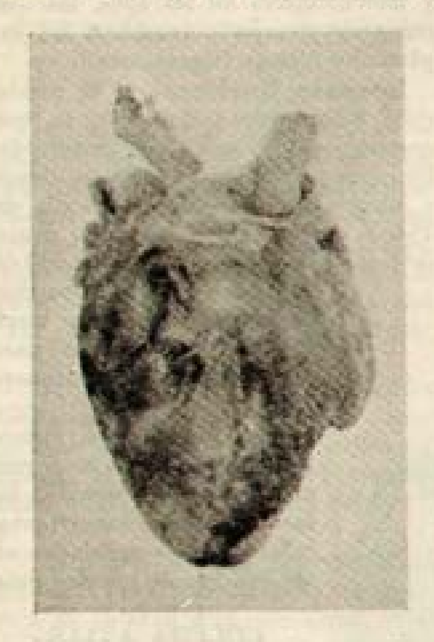
COLERA AVIAR

También llamada pasteurelosis aviar, es una enfermedad infecto contagiosa, microbiana, producida por un germen microscópico, de gran virulencia, la Pasteurela avicida, que pertenece al mismo grupo de microbios que producen las septicemias hemorrágicas del ganado.

Existencia de gallinas en el país: 3:460.598.
(Censo General Agropecuario 1951)

Este microbio del cólera de las gallinas, fué estudiado por Pasteur en el año 1880, y tiene un alto significado histórico, porque con él, Pasteur, echó las bases de la inmunidad artificial, mediante vacunación con microbios atenuados.

La Pasteurela aviséptica es un bacilo corto o coco-bacilo, que mide entre ½ y 1 micra de longitud, es además inmóvil y se obtiene fácilmente de la sangre y órganos de los cadáveres frescos de gallinas que murieron de cólera.



Corazón mostrando manchitas sanguíneas características del cólera
(De J. Reis y P. Nobrega).

Esta enfermedad infecciosa está muy extendida entre las aves de corral, atacando a gallinas, pollos, patos, gansos y gran variedad de aves menores, y se caracteriza por su alto coeficiente de mortalidad. Existe en nuestro país, presentándose a veces en forma epizoótica, verdaderamente explosiva y también en forma enzoótica, es decir, menos violenta y amplia, pero en empujes repetidos.

Cuando el cólera aviar se manifiesta de manera violenta y aguda en extremo, mata al ave en forma súbita o en pocos días. Sus síntomas habituales son: diarrea, que suele ser amarillo-verdosa, y a veces sanguinolenta, somnolencia, inmovilidad, estado comatoso y muerte. Existen también formas crónicas de la enfermedad, caracterizadas por coriza, engrosamiento y edema de las barbillas, artritis, enflaquecimiento, etc.

Lesiones en la autopsia. — En la autopsia de casos de cólera de las aves se nota: violenta inflamación del intestino; cuadro hemorrágico general, siendo notable en la superficie del corazón, donde aparecen pequeñas manchitas sanguíneas, muy características del cólera; bazo tumefacto, infeccioso; derrame seroso en el pericardio (es decir: líquido claro en la "tela" que envuelve el corazón); hígado degenerado; catarro y material mucoso en las vías respiratorias, etc.

La rápida difusión de la enfermedad en los gallineros, débese a la contaminación de los alimentos y del agua de bebida por las deyecciones de las aves enfermas y la contaminación general del ambiente y de las instalaciones.

Diagnóstico. — Puede sospecharse cólera aviar, con bastante certeza, en las formas fulminantes, súbitas, de la enfermedad; en las formas cróni-

Existencia de gallos, pollos y pollitos en el país: 1:687.217
(Censo General Agropecuario 1951)

cas es más difícil. Asociando los síntomas presentados por las aves atacadas, y haciendo al mismo tiempo la autopsia de uno o varios cadáveres, pueden recogerse datos de gran valor, extraídos de las lesiones, que permiten establecer un *diagnóstico* seguro. Pero la máxima seguridad, la proporciona el examen bacteriológico de los cadáveres, con identificación del microbio responsable, trabajo de especialización que lo realizan los Laboratorios de Patología Aviar, tales como el de la Facultad de Veterinaria, o el Laboratorio de Biología Animal de la Dirección de Ganadería, los que a la vez indican los tratamientos y conducta profiláctica más adecuados, poniendo además a disposición de los avicultores vacunas eficaces. Para què este trabajo de diagnóstico pueda realizarse con la mayor seguridad, deben remitirse a dichos laboratorios, cadáveres muy frescos, o bien huesos largos de las patas con canal medular, extraídos de cadáveres frescos, y con los informes y detalles correspondientes a la mortandad.

Tratamiento y Profilaxis. — Se aconseja vacunar contra el cólera, con vacunas específicas, ya sea atenuadas como lo hizo Pasteur, o con vacunas muertas con calor o formol, preparadas por laboratorios veterinarios con control oficial. Son muy eficaces las vacunas que puedan prepararse con los propios microbios que están causando la mortandad. El sulfatiazol y la sulfamerazina sódica pueden reducir notablemente las muertes en más de un 50 % utilizándolas en el agua de bebida al uno por mil y en la ración en la misma proporción.

Preventivamente, es conveniente agregar al agua de los bebederos sulfato de cobre al 2 por 1.000. Higiene general de los gallineros, observación, desinfección general y cuarentena para las aves que se introduzcan. *Eliminación de las aves* sospechosas y portadoras crónicas de esta infección. La buena disposición de los gallineros, así como la buena orientación de su superficie libre y techada y la alimentación completa y balanceada, también son factores *de alta importancia en la prevención* del cólera, como de otras infecciones aviarias.

POLLUROSIS
(Diarrea blanca bacilar)

Enfermedad infecciosa y altamente trasmisible de los pollos nuevos, donde tiene un elevado índice de mortalidad, y de las gallinas adultas y pavos, producida por un microbio llamado "Salmonella pullorum", del grupo de los gérmenes paratíficos.

Este microbio, que se obtiene fácilmente de la sangre, órganos y médula *ósea*, es aerobio, no forma esporos, se tiñe bien con colorantes simples, se multiplica con facilidad fuera del organismo en medios artificiales, y tiene una forma coco-bacilar o bacilar corta, con un espacio claro central y sus dimensiones van de ½ a 1 micra.

Esta grave infección existe en las aves de nuestro país, siendo su importancia sanitaria y económica realmente extraordinaria, a punto de que las salmonelosis aviarias constituyen una plaga temible para la industria avícola, muy difícil de controlar por su gran potencial de difu-

Existencia de patos en el país: 162.955.
(Censo General Agropecuario 1951)

sión y de receptividad. Estudiaremos la pullorosis, en los pollos y en las aves adultas.

a) *En los pollitos: Síntomas.* — Tres o cuatro días después del nacimiento de los pollitos, comienza a manifestarse la enfermedad, en los criaderos infectados; entre la primera y segunda semanas aumenta en intensidad la mortalidad, declinando después poco a poco.

La mortalidad llega en las primeras dos semanas a altos niveles: 40, 60 y 80 %. Los pollos que sobreviven, quedan retrasados en peso, crecimiento y, llegados a adultos, serán portadores crónicos de la infección.

El síntoma más sobresaliente de la pullorosis lo constituye: su presentación epidémica en los períodos señalados; la diarrea blanquecina que *queda adherida y aglutinada en las* plumitas que bordean la cloaca; pérdida de apetito; frío; alas caídas; tristeza; inmovilidad; muerte.

Lesiones. — Hígado tumefacto con focos amarillos en su superficie, que son puntos de necrosis; nódulos blancos en la superficie del corazón; congestión, hemorragia, y hepatización pulmonar (o sea: zonas del pulmón, rojo-negras, densificadas); intestinos congestionados o con inflamación catarral.

b) *En las aves adultas.* — Como dijimos anteriormente, los polluelos, que sobrevivieron a la infección pullorósica, pueden llegar a la edad adulta, pero estarán siempre contaminados por el microbio, que ha persistido, anidado y colonizado en el ovario de la gallina, donde se multiplican, infectando los huevos. Esta ave será, pues, un depósito de microbios y una fuente permanente de contagio. Por eso en la pullorosis del adulto domina la lesión del ovario, donde se forman quistes, deformaciones de los óvulos, depósitos de material purulento y derrame de yema, —que es muy frecuente—, en la cavidad abdominal, entre la masa intestinal. También se observan peritonitis por yemas infestadas.

También suele observarse verdaderas explosiones epidémicas en aves adultas infectadas por Salmonella pullorum.

Es muy frecuente, también, la infertilidad de los huevos contaminados y la baja postura que acusan las gallinas de las explotaciones infectadas. Los huevos fértiles de estas aves, provocarán la enfermedad en los pollitos que de ellos nazcan, los que, *a su vez, en las primeras horas* de la vida, trasmitirán la infección a los pollos sanos, con contaminación de incubadoras, instalaciones, etc.

La gallina portadora, es, pues, el depósito de este microbio: es necesario reconocerla o identificarla, cosa posible, por el examen de una gota de su sangre, para luego eliminarla, ya sea para sanear una explotación avícola, o para descubrirla evitando su entrada a criaderos libres de esta plaga.

La Dirección de Ganadería, con su Laboratorio especializado y con un Servicio muy competente de diagnóstico de Tifosis y Pullorosis aviar, está a disposición del avicultor que desee luchar contra estas temibles plagas de las gallinas, o de hacer profilaxis contra la Pullorosis.

Este reconocimiento de las gallinas infectadas debe hacerse desde el comienzo de la postura y lo mismo

Existencia de pavos en el país: 208.124.

(Censo General Agropecuario 1951)

Ciclo de infección de la pullorosis

(De G. Lesbouyries).

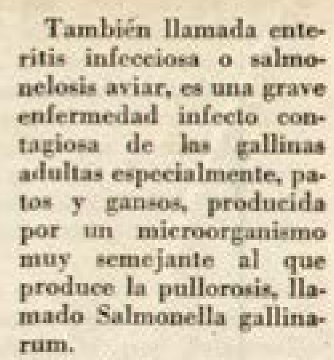


Pollito atacado de pullorosis
(De G. Lesbouyries).

en los machos. Los exámenes de sangre deben repetirse pudiendo considerarse libre de la enfermedad todo criadero donde no se revelen nuevos casos desde un año atrás.

Profilaxis y tratamiento. — La profilaxis, ya lo hemos dicho, se hace identificando las aves infectadas, por el análisis de su sangre con el reactivo o antígeno correspondiente y sacrificando para consumo las que resulten positivas. Medidas de higiene y desinfección general en la misma forma que lo hemos dicho para el cólera. Las sulfa-drogas asociadas (sulfatiazol, sulfadiazina y sulfametazina) y las fórmulas comerciales a base de estas drogas, que expenden los laboratorios y casas de veterinaria, han sido empleadas con bastante buen resultado.

TIFOSIS AVIAR



También llamada enteritis infecciosa o salmonelosis aviar, es una grave enfermedad infecto contagiosa de las gallinas adultas especialmente, patos y gansos, producida por un microorganismo muy semejante al que produce la pullorosis, llamado Salmonella gallinarum.

La tifosis aviar es frecuente en las explotaciones avícolas de nuestro país donde causa severas pérdidas. Tiene un potencial de contagiosidad muy elevado, por vía directa, estando además bien probado que esta infección puede trasmitirse de la gallina crónica-portadora, a las crías subsiguientes, a través de los huevos infectados.

Síntomas. — La enfermedad puede presentarse violentamente en forma aguda, matando rápidamente en tres o cuatro días, con un cuadro febril, tífico, con cianosis de la cresta; evoluciona también en otros casos, en forma menos violenta, sub-aguda, con una duración de una semana y a veces más, presentando el ave inapetencia, acurrucamiento, ojos semicerrados, indiferencia y especialmente diarrea amarillo-verdosa-sanguinolenta. Cuando la enfermedad no mata a breve plazo y se prolonga, tenemos la tifosis crónica, con enflaquecimiento, diarrea, decoloración de la cresta, pudiendo morir en estado de caquexia o mejorar aparentemente, hasta un nuevo empuje del mal.

Los porcentajes de muerte, en la

Existencia de gansos en el país: 49.557
(Censo General Agropecuario 1951)

tifosis aviar, son variables, estimándose promedialmente un 30 a un 50 % de muertes.

Autopsia y lesiones. — Las lesiones más habituales encontradas en las gallinas muertas de tifosis son: inflamación congestiva del intestino; la mucosa, o sea, la parte interior del tubo intestinal, se encuentra roja y con manchas sanguíneas. El hígado se encuentra muy aumentado de volumen, reblandecido y degenerado; lesiones parecidas presenta el bazo; el pulmón, con focos oscuros de neumonia o congestión. Finalmente, los ovarios también pueden estar alterados, y en ellos anida el microbio, el cual, como dijimos, puede trasmitirse a los pollos provocando su muerte por infección a Salmonella gallinarum.

Tratamiento y profilaxis. — Aparecida la tifosis aviaria y correctamente diagnosticada por un Laboratorio competente con los datos epidemiológicos, clínicos, cuadro de lesiones y bacteriológicos, este último efectuado sobre uno o más cadáveres frescos, debe hacerse lo siguiente: enterrar profundamente los cadáveres, sacar las gallinas sanas del corral o gallinero infectado, poniéndolas en nuevo lugar; limpiar los gallineros e instalaciones y desinfectarlas con creolina o formol al 2 %; pedir al Laboratorio donde se mandó el o los cadáveres a analizar, que se prepare *una vacuna, con el mismo microbio* que está matando, vacunas que resultan siempre muy eficaces, y con *ella* vacunar todo lo que queda. Esta medida también puede aplicarse, precaucionalmente, antes de aparecer la epizootia, en forma preventiva. Es muy probable, que en los casos activos de epidemia, entre el 8.º y 10.º día, pare la mortalidad, mediante la vacunación. Son igualmente recomendables las sulfadrogas combinadas que expende el comercio.

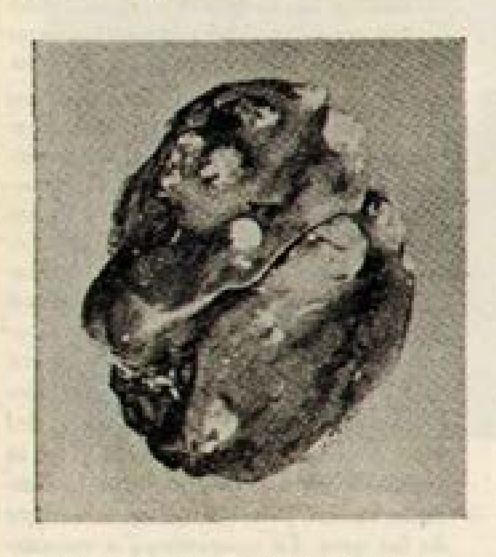
Es fundamental para todos los fines (saneamiento de establecimientos, concurrencia a exposiciones, contralor de aves compradas para incorporar a la explotación) buscar las aves infectadas, mediante las reacciones *anticuerpo-antígeno, de aglutinación*, eliminando las que resulten positivas, por portadoras de la infección. Para esto, lo más conveniente es obtener la asistencia del profesional veterinario, quien se ocupará del plan general de saneamiento y de la ejecución de ese reconocimiento fundado en las pruebas sobre la sangre de las aves. La cuarentena o vacunación de las aves compradas, la higiene y buena alimentación, completan la profilaxis de la tifosis.

TUBERCULOSIS AVIAR

Severa y mortal infección de las gallinas, loros y otras aves axóticas, producida por el Mycobacterium tuberculosis tipo aviar. Esta enfermedad, si bien ha sido señalada en el país, no constituye —fuera de su gravedad— ningún problema epidemiológico, del tipo de la tifosis o de la pullorosis por ejemplo, o de la difteroviruela, al menos por el momento. *Pero desde el punto de vista de* la patología comparada, reviste gran interés.

Hectáreas de trigo para pan sembradas en la República: 485.809,4
(Censo General Agropecuario 1951)

Síntomas. — En las aves, la tuberculosis interna se delata por un enflaquecimiento progresivo, que llega a la caquexia y a la anemia, con



Tuberculosis en el hígado de la gallina
(De G. Lesbouyries).

palidez de las mucosas y ocasionalmente, diarrea crónica. Es muy frecuente que el mal ataque las articulaciones (coyunturas) de los huesos, provocando artritis, con formación de pus espeso, que suele abrirse al exterior. También puede haber ulceraciones, llagas de la piel, por nódulos cutáneos o sub-cutáneos que se abren y ulceran. En los psitacídeos (papagayos, loros, etc.) se observa corrientemente tuberculosis cutáneas o subcutáneas, y de las mucosas de la boca y lengua. Suelen formarse en la piel, en las proximidades del pico, cabeza, etc., formaciones costrosas, como cuernos cutáneos, tuberculosas.

Lesiones. — Las lesiones más frecuentes se localizan en el hígado y en bazo, donde se forman nódulos y verdaderos tumores de naturaleza tuberculosa.

También en estos órganos puede haber como siembra de granulaciones grises o amarillentas muy diseminadas.

En el intestino puede observarse formaciones nodulares abiertas hacia la luz intestinal.

En la tuberculosis interna, visceral, de la gallina, se encuentra afectado el hígado en un 80 % de los casos. Por consiguiente, debe desecharse para el consumo todo animal portador de las formaciones descriptas que pueden ser casi con seguridad tuberculosis o también tumorales.

El pulmón está también atacado en las tuberculosis aviarias, presentando granulaciones miliares grises, diseminadas, o bien nódulos mayores amarillo-caseosos.

Las lesiones de los huesos son muy frecuentes, con o sin acompañamiento de lesiones viscerales; su frecuencia se estima en un 80 %.

Diagnóstico y *Profilaxis.* — Como dijimos anteriormente, la tuberculosis aviar es infrecuente en las explotaciones avícolas industriales donde se aprovecha la gallina no más de dos años dentro de los que se cumple el ciclo de mayor postura. No obstante, en caso de sospechas clínicas o por datos de autopsia revelando tuberculosis, habrá que luchar contra esta infección, mediante prueba general de tuberculina y eliminación de las aves reaccionantes. Esta prueba, que consiste en inocular intradérmicamente tuberculina aviar en

Hectóreas de trigo de pan cosechadas en la República: 478.133,1.
(Censo General Agropecuario 1951)

las barbillas del ave, supone necesariamente la asistencia de un profesional. La tuberculosis aviar puede tener importancia en explotaciones mixtas, donde el cerdo puede contaminarse mediante el tipo aviar de bacilo tuberculoso.

DIFTERO-VIRUELA AVIAR

La díftero-viruela es una enfermedad infecto-contagiosa de las aves, producida por un virus filtrante específico y que se caracteriza por la *formación* de *falsas* membranas en las mucosas de la boca y faringe, exudación ocular y nasal, y *erupción* nodulosa de la piel. Es muy común esta enfermedad en los criaderos avícolas de nuestro país y su dominio es universal, revistiendo carácter enzoótico o epizoótico.

Síntomas. — La forma más corriente se traduce por la formación de falsas membranas sobre la mucosa de la boca; faringe, esófago, laringe y tráquea. Estas membranas son de color *blanco amarillento* y al quitarlas, dejan una superficie roja y sangrante. *También se presentan en* las fosas nasales y paladar, extendiéndose hasta los párpados y conjuntiva ocular con formación de núcleo de pus que provocan tumefacción y cierre ocular.

Paralelamente con las falsas membranas de la boca, *garganta* y paladar, se forman en la piel de la cresta y barbilla, párpados, comisuras del pico, pequeños nódulos o botones elevados, o sea, la manifestación variólica, que fué al principio considerada como independiente y distinta de la diftérica, pero que hoy se interpretan como formas de una misma infección producida por el mismo virus.

La enfermedad ataca a las gallinas, palomas, pavos, patos, por no citar



Lesiones típicas de la cresta

(De J. Reis y P. Nobrega).

Producción, en toneladas, de trigo para pan en la República: 426.412,3.
(Censo General Agropecuario 1951)



Lesiones muy adelantadas en la gallina.

(De J. Reis y P. Nobrega).

sino las especies más importantes, y el contagio y la difusión se operan por la penetración del virus por pequeñas lesiones de la piel. Puede la enfermedad manifestarse agudamente, con caracteres muy graves y también en formas crónicas, y simultáneamente, sobre el mismo animal, pueden coexistir los tres tipos de síntomas: el cutáneo, variólico; el pseudo-membranoso-diftérico; y el ocular-nasal o coriza.

Profilaxis. — Tratamiento. — Comprobada la enfermedad, separar las aves todavía sanas de las enfermas. Desinfectar todas las instalaciones. Los animales aún sanos deberán vacunarse cuanto antes con virus-diftérico-variólico de gallinas, pasado, multiplicado y atenuado por pasajes sobre paloma. Este virus pasado por paloma, e inoculado a gallinas, les confiere a éstas una sólida inmunidad contra la infección natural diftérico-variólica.

Los laboratorios de productos biológicos-veterinarios preparan y facilitan esta vacuna, a los avicultores interesados; su aplicación no produce accidentes ni retrasos, en forma de que a las dos o tres semanas las gallinas vacunadas adquieren resistencia a la enfermedad espontánea.

La vacuna se aplica arrancando varias plumas del muslo o de la orilla del ala, frotando los folículos que quedan abiertos con un pincelito mojado en vacuna. Como la vacunación, por su reacción, puede bajar la postura, se recomienda vacunar antes de la época en que aquélla se inicia.

En los medios indemnes, toda introducción de aves debe cumplir una cuarentena de 3 semanas. Deben curarse las aves enfermas, con toques de glicerina fenicada o boratada y preparados tópicos de sulfatiazol.



Síntoma de laringo-traqueítis.

(De J. Reis y P. Nobrega).

Hectáreas de trigo para fideos sembrados en la República: 4.408,1
(Censo General Agropecuario 1951)

LARINGO-TRAQUEITIS

Esta enfermedad llamada también bronquitis infecciosa, ataca especialmente a las gallináceas y está caracterizada por una inflamación de las vías respiratorias, especialmente laringe y tráquea, siendo producida por un virus filtrable. Es contagiosa, inoculable, y existe en nuestro país. Es una afección aguda y sobreaguda, que se disemina, una vez aparecido, en lotes de gallinas.

Su índice de mortalidad es variable, oscilando entre 5 y 70 %.

Síntomas. — La enfermedad se manifiesta por un severo ataque a las vías respiratorias. En las formas agudas, la gallina respira con dificultad con levantamiento del pescuezo, estiramiento de la cabeza y pico abierto. Esta dificultad en la respiración del ave, débese a la formación de mucosidades y falsas membranas de la tráquea y laringe. Además hay fiebre, postración, cresta violácea con arrojo de flemas sanguinolentas. La muerte se opera a los pocos días.

Pueden existir formas más atenuadas, sin arrojo sanguinolento, pero sí catarral, con extensión del proceso a los ojos y conjuntiva. La muerte se opera por asfixia.

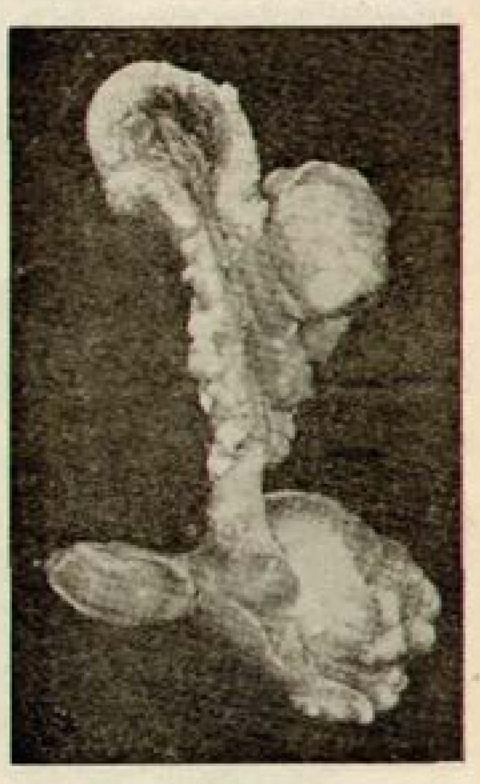
Finalmente existen formas sub-agudas y crónicas, con los mismos signos respiratorios, pero menos graves, terminadas con la curación o con la muerte.

Lesiones. — Inflamación, espesamiento de la mucosa de la tráquea y laringe, que están ulceradas y llenas de material catarral o fibrinoso. Lesiones de bronconeumonia.

Profilaxis. — Mediante la vacunación, se logra una protección segura contra esta enfermedad. Para hacerla efectiva, hay que frotar virus en la mucosa de la cloaca, lo que origina una inflamación que desaparece a la semana. Al 10.° día, los animales así tratados, quedan seguramente vacunados.

LEUCOSIS AVIAR

La leucosis aviar o, mejor dicho, el complejo de la leucosis aviar, es un proceso gravísimo, tumoral, tras-



Estómago, ansa intestinal y peritoneo con lesiones de leucosis.

(De G. Lesbouyries).

Hectáreas de trigo para fideos cosechadas en la República: 4.320,6
(Censo General Agropecuario 1951)

misible, con profundas alteraciones de la sangre, que ataca corrientemente a las gallinas adultas, producida por un virus filtrable que se fija en los órganos, hígado, bazo, cerebro y sangre.

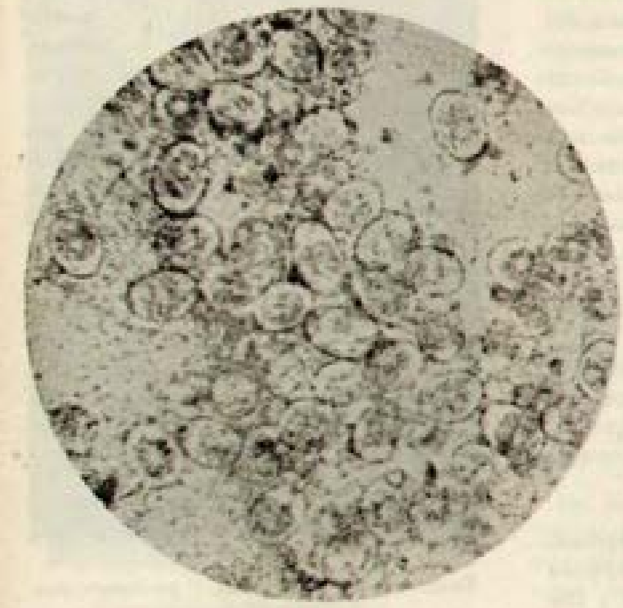
Esta mortal enfermedad existe en nuestro país, con un elevado índice de frecuencia, y la ciencia no dispone por el momento de ningún recurso preventivo o curativo para enfrentarla con eficacia.

No podemos, ciertamente, en esta rápida reseña de la enfermedad, abarcar los distintos aspectos de la leucosis aviar, dado sus diversos tipos y manifestaciones, pero diremos lo fundamental para que el avicultor o el práctico puedan reconocerla.

Síntomas. — Tristeza, palidez de la cresta, ojos grises, enflaquecimiento y emaciación, pigmentación amarilla de la piel, engrosamiento de los huesos de las patas, parálisis. La muerte es la terminación habitual.

Lesiones. — Profundas alteraciones en la fórmula sanguínea (anemias, leucemias). Formaciones tumorales en distintos órganos (vísceras, serosas, huesos) que pueden ser aislados o confluentes, o diseminados, y que a veces alcanzan gran desarrollo. Especialmente el hígado, que se muestra con gran aumento de volumen y degenerado es asiento de grandes tumoraciones. Lo mismo el ovario, la masa intestinal, pudiendo existir una verdadera siembra por metástasis (diseminación) en toda la cavidad abdominal.

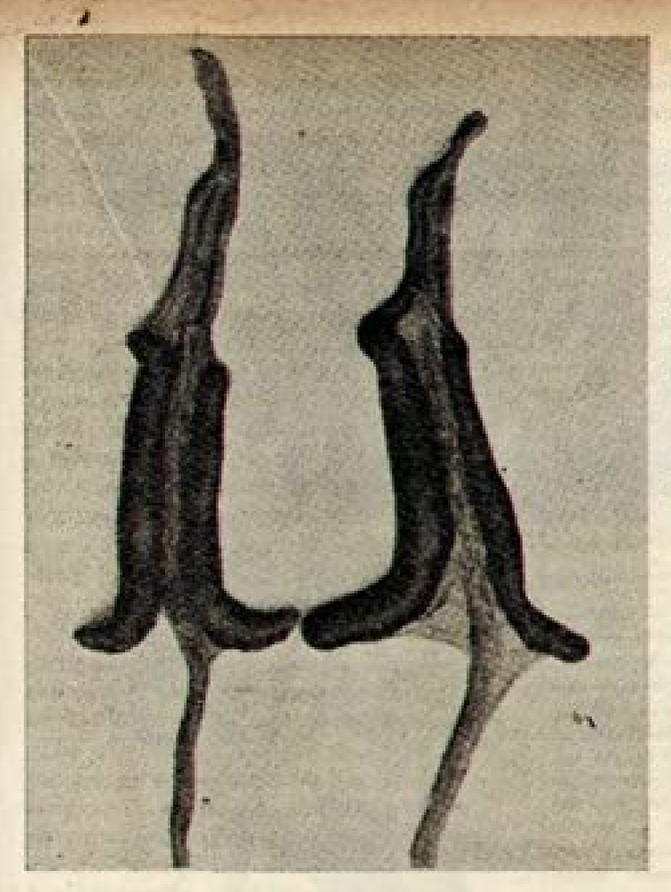
Estas tremendas y gravísimas lesiones toman a veces el aspecto de formaciones tuberculosas, cancerosas, tumorales.



Eimeria meleagridi vista al microscopio
(De J. Reis y P. Nobrega).

Diagnóstico y tratamiento. — Puede sospecharse el complejo de leucosis aviar, en toda gallina que muestre los síntomas que hemos reseñado, y en todo cádáver que al abrirlo presente tumores grises en cualquier órgano, preferentemente hígado, bazo, intestino, ovarios o serosas. En todo caso, el examen anatomopatológico hecho en cualquier Instituto de Patología Aviar, dará el diagnóstico preciso. Como dijimos anteriormente, no existe tratamiento: todo lo que se puede hacer, es eliminar las aves sospechosas y desinfectar, a

Producción, de toneladas, de trigo para fideos en la República: 3.049,1.
(Censo General Agropecuario 1951)



Coccidiosis muy grave de la gallina
(De G. Lesbouyries).

además a pollos nuevos, en los que produce lesiones graves del intestino delgado y ciego. Está bastante difundida en los criaderos de nuestro país.

Presentación y síntomas. — La enfermedad en los pollos puede manifestarse de improviso, para matar agudamente en pocos días; se observa tristeza, retraimiento y la característica diarrea sanguinolenta; si la parasitosis evoluciona más lentamente, se observa gran enflaquecimiento; la enfermedad reviste tipo epizoótico, es decir, atacando y matando muchos animales de una vez.

También la enfermedad ataca aves adultas, portadoras de esta parasitosis, las que pueden morir, siempre en menor proporción que los pollos, por una agudización del mal, o resistir, inmunizándose.

El índice de mortalidad en los pollos es siempre elevado, pudiendo alcanzar un 80 %. La coccidiosis, igualmente, ataca a los pavos.

Lesiones. — En la coccidiosis de los ciegos, estos órganos aparecen, en la autopsia, hemorrágicos y sanguinolentos; también, si la autopsia es hecha estando la enfermedad más avanzada, los ciegos aparecen blancos y lechosos, por la acumulación de coccidias. Cuando las lesiones radican en el intestino delgado, este órgano está congestionado y tume-

conciencia, locales, instalaciones e incubadoras.

COCCIDIOSIS
(Diarrea roja de los pollos)

Es una enfermedad parasitaria, producida por protozoarios del género Eimeria, por lo que a la coccidiosis se le denomina también eimeriosis. Se caracteriza por su gravedad, poder de difusión y porque ataca

Hectáreas de cebada cervecera cosechadas en la República: 17.227,6.
(Censo General Agropecuario 1951)

facto, pero también llenos de manchas blancas visibles de afuera del órgano, que son colonizaciones de coccidias.

Profilaxis. — Tratamiento. — Gran higiene de los gallineros; retiro de los excrementos cargados de quistes coccidianos. Desinfección. Como tratamiento para las aves enfermas, recomendamos las sulfamidas combinadas (sulfatiazol, sulfadiazina y sulfametazina). Dosis: 0,5 % en la ración.

Ultimamente ha sido muy recomendada la sulguanidina en la misma proporción. Las casas del ramo expenden preparadas estas sulfadrogas combinadas.

La enfermedad puede ser diagnosticada en los Institutos de Patología Aviar, haciendo el envío de pollos enfermos o de cadáveres frescos, a la Dirección de Ganadería, calle Colón 1410, Montevideo, o Laboratorio de Biología Animal, K. 29 del Camino Maldonado, o Facultad de Veterinaria, Montevideo.

FORRAJE NATURAL PROTEGIDO POR MALLA DE ALAMBRE EN UN GALLINERO



Los granos pequeños que se siembran en una sección cultivada del patio del gallinero continuarán produciendo forraje durante algún tiempo si el espacio sembrado se protege con una malla de alambre, inmediatamente después de haber hecho el sembrado. La malla metálica se coloca sobre un marco de madera hecho con tablas de 1" x 4". Esto impide que las aves del corral escarben la tierra antes de que la semilla tenga tiempo de germinar, y permite asimismo que los animales coman sólo la porción de alimento que crece por entre la malla de alambre.

Hemos pasado en revista las principales enfermedades, casi todas ellas de tipo infeccioso, que se observan en el stock avícola de nuestro país. Por razones de espacio, no nos hemos podido ocupar de otras afecciones igualmente importantes, así como de las enfermedades por carencia o déficit o desequilibrio alimenticio y vitamínico, que deben ser conocidas por el avicultor.

FLORA URUGUAYA

Plantas Medicinales

Por el *Dr. FILIPPONE*

Quizás, a juicio de algunos, el estudio de la botánica no pasa de ser un simple y agradable entretenimiento; pero, pensándolo bien, se llega a la conclusión de que tiene algo más de utilidad de lo que a primera vista parece, pues el conocimiento íntimo de las plantas se relaciona con la medicina, agricultura, industria, etc.; no es de extrañar, pues, que el hombre en su estado primitivo haya buscado en las plantas que lo rodeaban los elementos para curar sus dolores y sus heridas, llegando por medio de éstos a encontrar el alivio de sus males.

Sus primeros ensayos no fueron de gran eficacia, pues ignoraba los procedimientos técnicos para llegar a obtener preparaciones que pudieran ser de una aplicación, dado que desconocía las manipulaciones convenientes para la pureza del principio activo de esas mismas plantas que empleaba para el tratamiento de sus afecciones.

El hombre, a medida que se iba civilizando, modificaba estos mismos procedimientos, ajustándolos a medios más adecuados y propios, para acercarse cada vez más a la obtención del principio activo de la planta.

De esta manera se ha llegado hoy, usando los procedimientos técnicos más perfectos, a la conclusión de que en las plantas se encuentran muchos de los principios activos utilizados en la terapéutica actual.

Es tan previsora la naturaleza, que ha puesto al alcance del hombre todas aquellas plantas que le son de utilidad y que este mismo hombre después se ha visto obligado a cultivar para llegar a conseguir un mayor rendimiento.

Sería provechoso que en nuestro país, cuya rica flora se halla esparcida en todo el territorio, fueran las plantas medicinales cuidadosamente cultivadas.

Con esta breve reseña se llega a la conclusión de que, como decíamos al principio, el estudio de la flora no es un simple entretenimiento, sino una verdadera y provechosa fuente de riqueza, la cual todavía no se ha explotado técnicamente, a pesar de que hoy disponemos de medios perfectos para llegar a ello.

Como el grupo de plantas medicinales es muy extenso, pues tenemos: depurativas, cordiales, calmantes, refrescantes, narcóticas, laxantes, etc., pasaremos a hacer una breve reseña de algunas de ellas:

LIPPIA CITRIODORA, H.

Nombre vulgar: Cedrón

Bonita planta muy cultivada en casi todas los jardines por su rica fragancia.

Producción de peras en la República: 3:924.536 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

Se usa en infusión para combatir las afecciones del corazón y los casos de histerismo, pues es antiespasmódica. La infusión es excitante y estomacal. Se usa también las hojas para perfumar la ropa y creen muchas personas que es buena contra la polilla, pues donde siempre la usan, dicen que nunca encuentran ese destructor insecto, atribuyéndolo eso al fuerte perfume de la hoja.

CUPHEA GLUTINOSA

Nombre vulgar: Siete sangrías

Pequeña mata indígena, cuyo uso es muy difundido en forma de cocimiento (té) para las personas que tienen alta presión; se toma durante siete días y en seguida regulariza la presión.

Como depurativo se recomienda para los sifilíticos.

NASTURTIUM OFFICINALE. R. Br.

Nombre vulgar: Berro

Es una crucífera, que, aunque de Europa, se cría espontáneamente en el país; natural que para el uso es preferible la cultivada.

Se usa principalmente en ensalada, obrando como estimulante, diurética y expectorante.

Se recomienda mucho para los diabéticos y se hace también jarabe, que es muy agradable de tomar y muy recomendable.

El zumo que se extrae del berro sirve para aquellas personas que padecen ligeras molestias de estómago. Toda la planta es antiescorbútica y diurética.

MENTA ROTUNDIFOLIA. HUDS.

Es una de las plantas medicinales más conocidas, aun cuando aquí realmente no se dedican bien a su cultivo, pues para que su rendimiento sea mejor, es de necesidad trasplantarlas cada dos o tres años, como hacen en Europa, sobre todo en Inglaterra, en que se hace un cultivo esmerado, pues es planta que tiene mucha salida en el mercado, por sus diversas aplicaciones.

Se fabrica con ella la esencia de menta, con la que se hacen licores, caramelos, etc.

La esencia pura se emplea para las pastillas y tabletas, que tanto se usan por la agradable sensación que dejan en la boca, aunque algo astringente.

Se usa en infusión para diarreas y vómitos, y para combatir los gases flatulentos, lo mismo que los ardores de estómago.

Son de uso muy corriente también el alcohol de menta y el mentol, derivados de esa mata, que mucho se debería cultivar por su gran empleo en casi todas las manipulaciones farmacéuticas.

DIGITALIS PURPÚREA

Nombre vulgar: Digital

Planta exótica, que se cultiva mucho por sus lindas flores. Su uso es extenso en medicina; se recomienda para las afecciones nerviosas, asma y enfermedades del corazón; es de un sabor muy desagradable. En las afecciones del corazón es muy útil para regularizar sus movimientos. Tiene que darse con mucho cuidado, pues en altas dosis es venenosa.

EN EL TEATRO. — —Esa atriz llora como una ternera.
—Me parece que usted la rejuvenece.

TILIA ALBA

Nombre vulgar: Tilo

El tilo es casi una de las plantas medicinales más conocidas y usadas. Se recomienda su infusión en los casos de personas muy nerviosas pues posee para eso grandes cualidades, en casos de insomnios, y hasta para calmar esas toses nerviosas que son tan rebeldes.

Es también diurético y sudorífico.

SAMBACUS AUSTRALIS, CHAN. SCHELECHT

Nombre vulgar: Saúco

Arbusto indígena muy común en el país; se usa en varios casos:

En infusión las flores, es excelente para indigestiones, también diurética y sudorífica.

La parte interior de la corteza mezclada con leche sirve para gárgaras en los casos de angina.

Las hojas machacadas se usan en forma de cataplasma sobre la garganta, para hacer desaparecer la inflamación de las glándulas.

En pequeñas heridas, producidas por armas cortantes, se suele emplear con muy buenos resultados.

CESTRUM PARQUI. L'HERIT

Nombre vulgar: Duraznillo Negro

Este es un arbusto que se encuentra en muchos departamentos; florece en primavera, pero hay que tener mucho cuidado en el uso que se hace de él, pues es venenoso.

El cocimiento de las hojas se emplea en fomentos o baños contra las hemorroides.

Las hojas, calentadas al fuego, se usan aplicándolas sobre las llagas producidas por quemaduras, y también sobre inflamaciones o tumores fríos.

El Duraznillo Blanco (Solanun Chenopodifolium), de la misma familia del anterior, es un arbusto *que se encuentra muy comúnmente* en nuestro país; no es tan venenoso como el anterior, y se puede usar internamente. Sus hojas, machacadas, se aplican en forma de cataplasma sobre el vientre, en casos de cólicos y diarreas, y el cocimiento en lavativas, y externamente en lavados de heridas; también se toma en tisana, en caso de fiebre alta; su uso debe ser moderado, es decir, cuando se trata de tomarla en forma de tisana.

DORSTENIA BRASILIENSIS

Nombre vulgar: Contra-Yerba, Higuerilla

La raíz de esta planta es tónica, emética y diurética; las hojas y raíces se emplean para curar las llagas malas y hasta las mordeduras de víboras, machacándolas bien y poniéndolas en forma de cataplasma; el cocimiento de las raíces se da para hacer brotar el sarampión.

PSIDIUM PIRYFERUM

Nombre vulgar: Guayabo amarillo

Arbol de poca talla, y de bonitas flores blancas. La decocción de la hoja es astringente y se usa para contener las diarreas.

Las bayas no son comestibles.

JUSTIFICACION. — —¿Cómo, amigo, usted se casó con una enana? —Porque de los males, siempre elijo el menor.

ZEA MAÍZ

Nombre vulgar: Barba de Choclo

Es de un uso muy corriente la barba de choclo, en infusión, y después tomada fría, para todas las enfermedades del riñón y la vejiga.

HERRERIA MONTEVIDENSIS

Nombre vulgar: Zarzaparrilla

Se emplea en las enfermedades venéreas, como depurativo, con gran resultado.

POSTULACA OLERACEA

Nombre vulgar: Verdolaga

Esta planta es comestible, y tiene propiedades laxantes y diuréticas. Se da en infusión en algunas molestias de la vejiga.

MELISA OFFICINALIS

Nombre vulgar: Toronjil

Se usa mucho en infusión para las personas que se asustan y tienen afecciones nerviosas; también se le ponen al mate hojas de toronjil, o se ceba con el té que se hace, siendo muy calmante para los nervios.

POLYGONUM ACRE H. B. K.

Nombre vulgar: Hierba del Bicho

Bonita planta indígena, que tiene diversas aplicaciones medicinales. Es muy buena tomada en tisanas para los catarros intestinales, como colitis y disentería. Se usa en forma de cataplasma para heridas y úlceras, y con el cocimiento puede también lavarse la herida, pues es muy refrescante.

Suele también aplicarse externamente para casos de almorranas.

PHYSALIS VISCOSA L.

Nombre vulgar: Camambú

Planta indígena, bonita y vistosa; las hojas son diuréticas. El cocimiento se emplea contra el arestín con mucho resultado en algunos casos.

Se usa mucho en infusión en las fiebres gástricas.

Se prepara un jarabe purgante y depurativo.

COLETIA LONGISPINA Hook, Arn

Nombre vulgar: Quina del campo o Coronilla

Pequeño arbusto indígena muy espinoso, pero con buenas propiedades. El cocimiento de la corteza de las ramas tiene muy buenas propiedades para *combatir la fiebre;* también se usa como depurativo.

XANTHIUM SPINOSUM

Nombre vulgar Cepa - caballo

Planta oriunda de Europa, pero muy aclimatada en el país; es bastante perjudicial; el ganado no la come, y en cierta época tiene como unos pequeños abrojos, que se les enredan en la lana, siendo muy fas-

tidiosos. En cambio, resulta de muy buenas condiciones para las enfermedades del hígado, sobre el cual ejerce una buena reacción, tomando el cocimiento de raíz a pasto. Es también diurético.

BAUCHINIA CANDICANS

Nombre vulgar: Pata de vaca

Es un árbol bastante común en el país, y se recomienda mucho para las personas que padecen de diabetes.

Para dicha enfermedad, se manda tomar las hojas en tisana a pasto, para aplacar la sed.

También se usa para lavar las heridas, pues se le reconocen cualidades cicatrizantes.

Nadie puede confundir esa hoja, que es la más segura de conocer, pues tiene la forma de la pezuña de dicho animal.

Julio Herrera y Reissig

JULIO HERRERA Y REISSIG nació en Montevideo el 9 de Enero de 1875. Es uno de los más excelsos poetas modernistas de América. Influído, como Darío, por la poesía francesa —el simbolismo y el parnasianismo— es autor de admirables sonetos en Los Extasis de la Montaña, Los Parques Abandonados y Sonetos Vascos. Falleció en Montevideo el 18 de marzo de 1910, a la edad de 35 años.

LA VUELTA DE LOS CAMPOS

La tarde paga en oro divino las faenas...
se ven limpias mujeres vestidas de percales,
trenzando sus cabellos con tilos y azucenas
o haciendo sus labores de aguja en los umbrales

Zapatos claveteados y báculos y chales...
dos mozas con sus cántaros se deslizan apenas.
Huye el vuelo sonámbulo de las horas serenas.
Un suspiro de arcadia peina los matorrales...

Cae un silencio austero... Del charco que se nimba
estalla una gangosa balada de marimba.
Los lagos se amortiguan con espectrales lampos,

las cumbres, ya quiméricas, corónanse de rosas...
Y humean a lo lejos las rutas polvorosas
por donde los labriegos regresan de los campos.

Manera de Sobar y Curtir Cueros

Cómo quitar el pelo de un cuero

EL secreto para quitar el pelo de un cuero consiste en dejarlo descomponer hasta cierto grado. Sin embargo, en todos los casos se debe tomar medidas para impedir que el proceso de descomposición se desarrolle demasiado porque si así sucediera el cuero perdería parte de su valor. Si éste llegara a secarse debe remojarse en agua de lluvia o blanda, para restituirle la flexibilidad. Cuando el cuero está empapado se puede emplear cualquiera de los tres métodos siguientes:

1 METODO DE LA TIERRA.

Enróllese el cuero con el pelo para adentro.

Cávese un pozo de unos 15 centímetros de profundidad y colóquese el cuero enrollado en él. La tierra que se removió se moja bien y se pone encima del cuero. Compruébese a intervalos frecuentes si el pelo se afloja; obsérvese especialmente el pelo en la región de la barriga por ser el más difícil; en cuanto se afloja el pelo el cuero se retira y se quita el pelo.

2 METODO DEL ESTIERCOL.

Este método da resultados muy satisfactorios; pero el trabajo debe hacerse con mucho esmero porque sino el cuero puede perjudicarse o descomponerse. Se enrolla el cuero y se cubre con estiércol fresco. Cuando el pelo se haya aflojado se retira y entonces empieza el trabajo del curtido.

3 METODO DEL AFRECHO.

La experiencia nos enseña que este método es el más seguro y mejor de todos aquellos en que se permite la descomposición.

Prepárese una mezcla floja de afrecho con agua de lluvia y sumérjase el cuero en ella después de enrollarlo; el todo debe colocarse en una tina y cuando haya pasado 24 horas se prueba para ver si el pelo se desprende fácilmente del cuero. El cuero no se descompone tan fácilmente y queda con una apariencia más blanca y más limpia. Ni la cal ni el alumbre, ni el uso de ambos juntos se recomiendan porque el cuero se pone muy quebradizo; las riendas que se hacen con tales cueros pueden ser blancas; pero quedan secas aún cuando se les aplique grasa.

PLAGAS MOLESTAS

OCHO INSECTOS, EL BICHO BOLITA, LOS CARACOLES Y BABOSAS

Por el Ing. Agr. A. Silveira Guido.

En nuestra vida cotidiana tropezamos, con mucha frecuencia, con insectos u otros animalitos que no molestan, o dañan los frutos o plantas que queremos. Entre estos "bichitos" están: las moscas; las cucarachas; las chinches de cama; las pulgas; la hormiguita argentina; las polillas de la ropa; los gorgojos de los porotos, arvejas, habas, etc.; los pulgones de las plantas; los caracoles y babosas; y el bicho bolita. Al tema le *dedicaremos algunas consideraciones* para hacer posible su eliminación.



LA CHINCHE DE CAMA

Este insecto es conocido por todos porque está muy difundido. Su picadura no se siente inmediatamente, lo que se siente, luego de haber picado, *es el efecto* del veneno que introduce en el cuerpo de su víctima. Este veneno puede causar picazones o hinchazones que varían con la sensibilidad del ser afectado. Se encuentra más frecuentemente en los lugares donde vive gente agrupada (campos de prisioneros, etc.).

Dado su facilidad en treparse y ocultarse en las maletas, abrigos, etc., del viajero, conviene, antes de entrar *a nuestras casas, hacer una revisación* para prevenirse.

A pesar de chupar la sangre de varios seres, según Metcalf y Flint: "...no existen pruebas directas de que la chinche de cama sea un vector de algunas de las enfermedades conocidas".

La chinche ataca al hombre, ratones, caballos, vacunos, aves, etc.

CONTROL.

Las chinches se ocultan en las *rendijas, oquedades, etc., de los* muebles y paredes.

Para matar la chinche de cama son recomendables los polvos siguientes:

DDT al 5 %, Lindane al 3 %, clordano al 5 %, toxafeno al 10 %, etc.

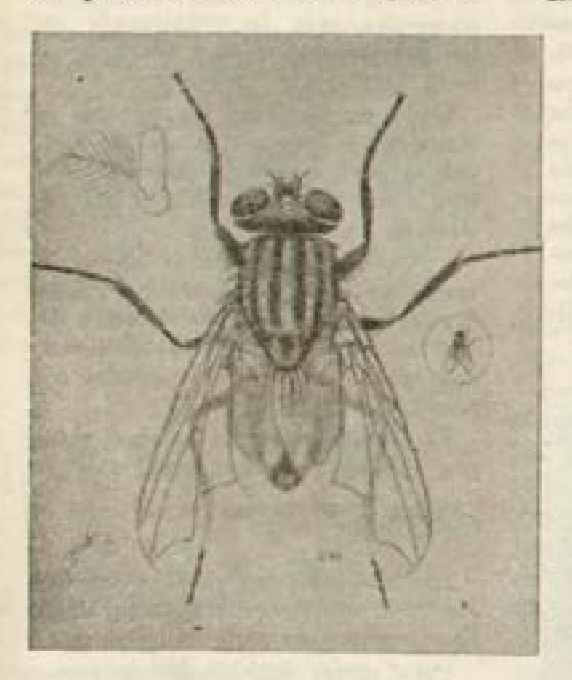
Cuando se necesite aplicar un tratamiento chinchicida en un local son más recomendables las aspersiones a base de DDT (al 5 % *en* querosene desodorizado), Lindano (al 3/4

Evite en su trabajo todos los riesgos, aún los que más insignificantes sean en apariencia. La gravedad de una lesión no depende de la importancia del riesgo.

% en el mismo querosene), Toxafeno (al 5 %), etc. Convendrá pulverizar bien sobre rendijas y oquedades para poder lograr la permanencia de los referidos productos durante aproximadamente un mes.

MOSCA DOMESTICA

La mosca doméstica, la enemiga compañera de todos los días, merece nuestro más sincero aborrecimiento. Ella es sumamente molesta y según Metcalf y Flint, puede ser portadora de millones de gérmenes de enfermedades humanas, como: fiebre tifoidea, diarreas (ciertos tipos), tuberculosis, lepra, fiebre bubónica, ciertas oftalmias, gonorrea, gangrena, etc. La mosca no sólo ataca al hombre sino que también a los animales domésticos. Ella está en todas partes. Las hembras ponen sus huevos sobre o en excrementos, materias descompustas, etc. Cada hembra puede depositar 500 huevos y hasta 2.387. De huevo a adulto puede emplearse de 6 a 20 días. Un par de moscas en 5 meses de tiempo cálido, siempre que todas las crías sobrevivan, pueden originar 191.010.000.000.000.000.000.



CONTROL.

En primer término es necesario evitar la acumulación de inmundicias empleando la higiene a fondo. Eliminar excrementos, basuras, aguas servidas, restos alimenticios, animales muertos, etc. Los pisos convendrá que sean de hormigón, baldosas, ladrillo u otro material duro. Los estercoleros deberán ser construídos de tal manera que no facilite la multiplicación de este insecto. Las mismas consideraciones se tendrán en cuenta para los basureros.

En las casas podrá combatirse este insecto con el empleo de DDT (aunque este producto está en decadencia como mosquicida) Lindano (es muy eficaz empleado al 1/2 % en kerosene) Aldrín y Dieldrín (productos nuevos muy promisorios). Los productos citados tienen efectos persistentes.

Para evitar la entrada de moscas en la casa es aconsejable disponer de alambre tejido en puertas y ventanas.

Cuando se trata de combatir la

El desorden y la suciedad ocasionan muchos y graves accidentes. Al terminar su trabajo recoja todos los trapos, desperdicios y restos inutilizables y arrójelos en los recipientes de desperdicios.

mosca en establos, porquerizas, etc., pueden emplearse los productos citados pulverizados sobre las paredes.

Para combatir la mosca en exteriores, estercoleros, basureros, etc., son eficaces los espolvoreos a base de Lindano, gammexane, Dieldrin, etc.

CUCARACHAS

¿Quién no conoce a estos insectos y quién no siente repugnancia al verlos? Creemos que todos, en verdad, son inquilinos indeseables de casas, restaurantes, hoteles, pensiones, almacenes, confiterías, librerías, panaderías etc. De estos insectos dice Metcalf y Flint: "Sus inmundas costumbres, su apariencia repulsiva, sus malos olores, y la posibilidad de que puedan difundir enfermedades como la tuberculosis, cólera, disentería y tifóidea, los hacen destestables".

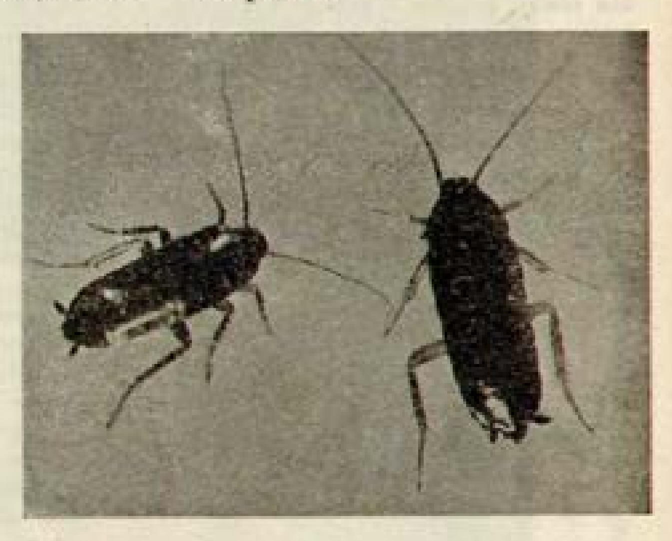
Son insectos de cuerpo achatado, colores oscuros o amarillento, de andar suave y rápido, y mal olientes. Su cuerpo y patas están adaptados para hacerles posible el pasar por rendijas muy estrechas. En nuestro país, la más común es la cucaracha negra o cucaracha Oriental, de unos 2,5 cmtrs. de largo, hembra casi sin alas y macho con alas bastante más cortas que el cuerpo. Las hembras ponen sus huevos en cápsulas que lleva la hembra, con frecuencia, adheridos al cuerpo. Estas cápsulas son castaño-oscuro parecidas, con pocas exigencias, a un poroto.

Las cucarachas son activas por las noches, ocultándose durante el día.

CONTROL:

Para prevenir su introducción a nuestras casas o depósitos, es conveniente:

1. — Exigir la limpieza más escrupulosa.



2. — Observar las cañerías.

3. — Inspeccionar las cosas traídas de afuera para evitar que sean portadoras de cucarachas o huevos.

4. — Evitar rendijas de cualquier índole y resquebrajaduras de las paredes. Si existieran, taparlas.

5. — Evitar agujeros en los pisos de madera.

El dolor de cabeza es una de las causas que más predispone a sufrir accidentes. Si Vd. padece de dolores de cabeza consulte a su médico, no le omita ninguna información que le permita averiguar la causa y cumpla sus indicaciones.

6. — No dejar residuos de comidas desparramados.

Sabiendo que existen las cucarachas, es recomendable utilizar algunos de los siguientes productos:

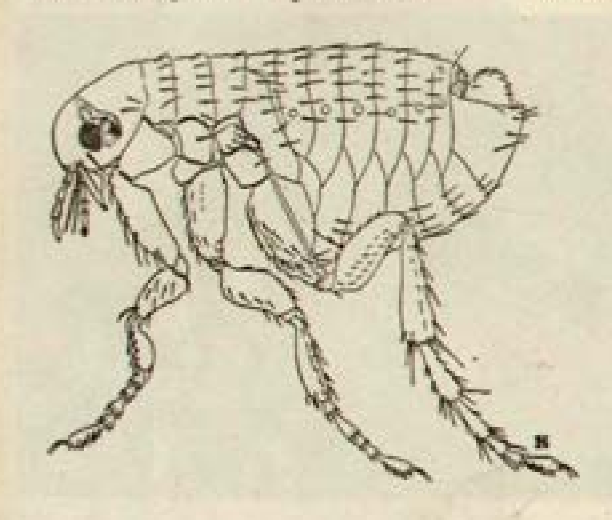
1. — Clordano en polvo al 5 %.

2. — Lindano en polvo al 3 %.

3 — Gammexane en polvo con 1.5 % de isómero gamma.

4. — Piretro en polvo que tenga de 0.5 a 1 % de piretrinas.

5. — DDT en polvo al 10 % (menos eficaz que los 3 primeros).



6. — Cualquiera de los productos anteriores disueltos en querosene.

Los polvos, previa limpieza del local, se distribuirán en los rincones oscuros, rendijas, etc., o sino se harán fajas de 10 centímetros de ancho y 1 a 2 mm. de espesor. Cuando la *cucaracha cruce* la *faja quedarán* polvos adheridos a sus patas, los cuales le causarán la muerte. Convendrá hacerlo durante un lapso más o menos largo; luego suspender y a los dos meses volver a hacer la misma operación.

PULGAS

Dentro del nombre genérico de pulgas se incluye varias especies que atacan a gatos, perros, hombres, etc.

Son insectos chatos que tienen piezas bucales adaptadas para picar y luego *chupar, tienen muchos pelos* y espinas en el cuerpo. Sus patas son fuertes, de ahí su capacidad para saltar. No tienen alas. Las hembras ponen huevos blancos en basuras, polvos, camas, colchones, etc. Las larvas se alimentan de excrementos de pulgas adultas, de ratones, materia orgánica diversa, etc. La pupa se protege de un capullito formado de seda y basuras. Las pulgas se alimentan de sangre. Una pulga que haya comido puede mantenerse en ayunas de 50 a 100 días. Viven de uno a dos años.

Este insecto puede ser portador de la peste bubónica.

CONTROL.

Las pulgas son muy sensibles a los siguientes insecticidas: DDT, — Lindano o gammexane, piretrinas, rotenonas, tioccianato, etc. Por esta razón pueden ser empleados en *soluciones, suspensiones, aerosoles o espolvoreos.* Cuando se trata de aplicar sobre hombre u otros animales con-

No permita que nadie, salvo un doctor o una enfermera diplomada, le extraiga un cuerpo extraño de la vista.

Fortaleza Santa Teresa

viene los espolvoreos. Son peligrosas las soluciones o emulsiones oleosas. Según algunos autores no es conveniente aplicar DDT a los gatos.

Para prevenir la propagación de las pulgas es recomendable la más estricta limpieza, eliminar a los animales portadores. Las ratas y ratones pueden ser combatidos eficazmente con compuestos modernos muy eficaces como la walfarina. No convendrá admitir perros y gatos en la casa sin previo tratamiento pulguicida.

HORMIGA ARGENTINA

Hormiguitas de las alacenas

La hormiga argentina u hormiguita de las alacenas es conocida por todos, pues es raro que una cocina no haya sido visitada por ella formando verdaderas filas indias que terminan en la azucarera, en el tarro de dulce, etc.

Dentro de las hormigas que visitan las casas ésta es la más molesta. Hace su nido en lugares oscuros y algo húmedos del jardín, terreno, huerta o mismo en una maceta. Vive en colonias donde están presentes las formas de reina, obreras y machos.

Otro de los daños que suele hacer esta hormiga, es de carácter indirecto, pues protege a pulgones, cochinillas harinosas, cochinillas diversas que atacan a las plantas. Esta protección la cobra al tomar ciertas secreciones de los referidos insectos.

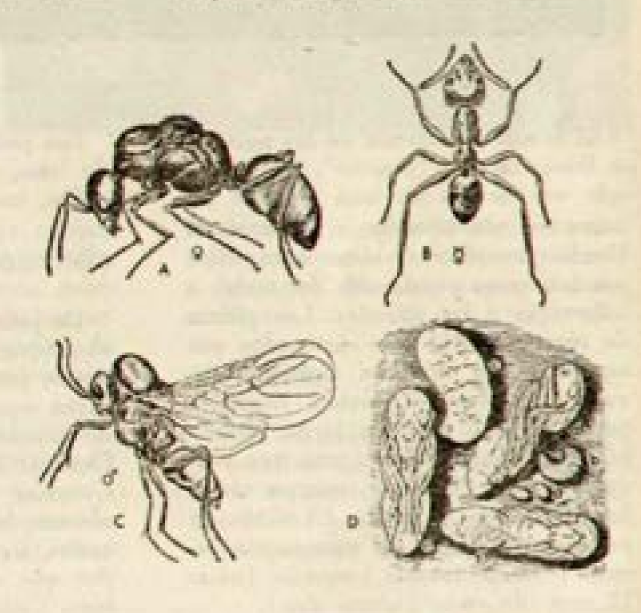
CONTROL.

Con los productos orgánicos sintéticos que se libraron a la venta después de la segunda guerra mundial es fácil de combatir a esta intrusa.

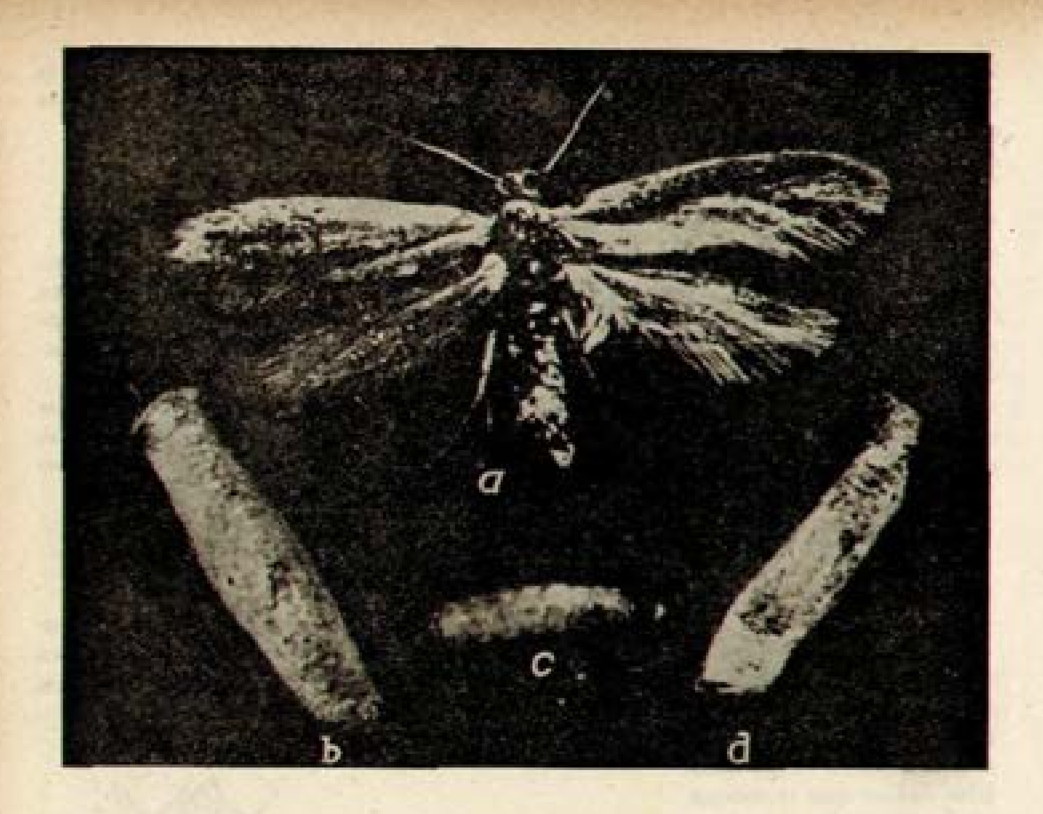
Los polvos a base de DDT, Lindano, Clordano, Dieldrin, Gammexane, etc., dispuestos por donde pasará esta hormiga, son muy eficaces.

POLILLAS DE LA ROPA

Quién más, quién menos ha sufrido las consecuencias de la larva o polilla de la ropa; algunas de sus ropas han quedado inservibles.



Las inspecciones periódicas de las escaleras de mano ayudan a evitar accidentes.



El estado destructor de las polillas se llama larva o "gusano", pudiéndosele ver oculto en una especie de vaina o arrastrando a la misma. Muchas veces esas vainas o capullos pueden verse pendiendo del techo o adheridas a las paredes. Las piezas de ropa o paños más castigados son aquellos que están en ambiente oscuro. Las larvas pueden llegar a tener de 8-10 mm. de largo, siendo blanquecinas. La larva una vez madura pasa a crisálida (cuerpo castaño), y de aquí a adulto. El adulto se presenta en forma de mariposita oscura y relativamente pequeña (unos 12 mm. de envergadura alar).

Las polillas (larvas) se alimentan de lana, pelos, plumas, pieles, tapizados, insectos muertos, cueros, etc.

CONTROL.

En primer lugar conviene prevenir el ataque de las "polillas". Para ello puede recomendarse: evitar las rendijas, oquedades, tablas de ensamble desparejo. Mantener la casa limpia. Destruir las ropas viejas inservibles. Guardar la ropa bien limpia. No abusar de cortinados de lana, tapizados, forros, etc. Limpiar las paredes que están ocultas por los muebles. Utilizar aspiradoras mecánicas.

Aerear o ventilar la ropa con la mayor frecuencia posible, exponiéndola al sol. Limpiar los muebles interiormente. Guardar las ropas en bolsas de nylon, agregando algunas bolitas de paradioclorobenzol o naftalina. De tanto en tanto pulverizar los muebles con DDT (5 % en querosene) o lindano (3/4 % en querosene).

En el caso que haya ocurrido invasión de polilla se podrá proceder, en general, de la siguiente manera:

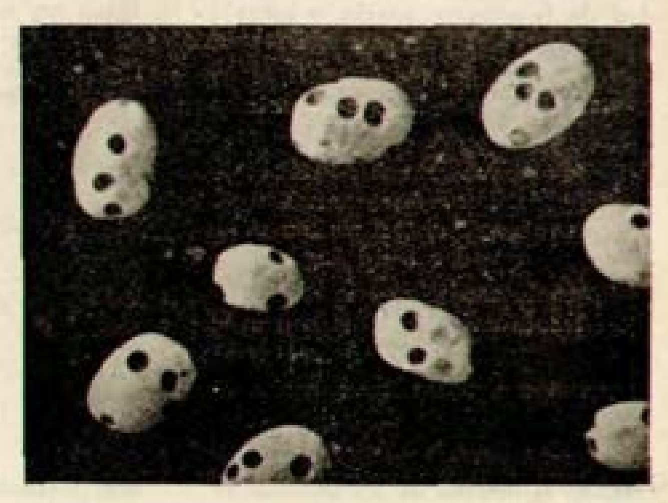
Pulverizar las ropas con una solución de DDT (al 5 %) o de Lindano (al 3/4 %) o espolvorearlas con polvos, inocuos para la ropa, que contengan DDT o Lindano. Hacer pulverizaciones en toda la casa con los mismos productos.

Como gases puede emplearse, siempre que se disponga de un local o recipiente cerrado herméticamente, el bromuro de metilo o el sulfuro de carbono.

Para conservar las pieles existen compañías que se dedican a ello. Pero se puede hacer en casa guardándolas en las bolsas de nylon referidas y con el producto mencionado para el caso (el Paradiclorobenzol).

GORGOJOS DE POROTOS, LENTEJAS, HABAS Y ARVEJAS

Muchas veces compramos porotos, lentejas, habas o arvejas en el almacén y nos sorprende que los mismos tengan agujeros o que se note cavidades a trasluz que encierran cascaruditos, o los mismos cascaruditos pasean dentro o sobre el paquete. El o los agentes que causan los deterioros en tales semillas se llaman gorgojos o *Bruchus*. Por esta razón es recomendable, antes de adquirir la mercadería, inspeccionarla bien, rechazando la que tiene tales indeseables huéspedes. La revisación de-



be hacerse rompiendo algunas semillas para ver si no albergan larvas o "gusanos" blancos, pupas o cascaruditos.

CONTROL.

Para el control de estos enemigos de semillas de leguminosas debemos tener en cuenta si las mismas serán destinadas para la siembra o si lo serán para la alimentación.

> **"No hay en el mundo —aunque sorprenda esta afirmación— un centro de asistencia para obreros que reúna la variedad de especializaciones que encierra la Central de Servicios Médicos del Banco de Seguros del Estado".**

Para el primer caso es recomendable guardar la semilla previo espolvoreo con una mezcla pulverulenta que contenga 10 % de DDT a razón de 1 kgr. de mezcla por cada 100 kgrs. de semilla. Y si ha ocurrido infestación cerrar la semilla en un cajón o pieza bien cerrada (tapando las hendijas con papel Kraft) y luego tratarlas con sulfuro de carbono a razón de unos 300 a 400 gramos por cada metro cúblico de capacidad de la cámara (cajón o pieza). Se puede reemplazar el sulfuro de carbono por bromuro de metilo a razón de 50 grs. por metro cúbico.



Cuando el destino de las semillas es la alimentación deberá emplearse los gases de sulfuro de carbono o bromuro de metilo en la forma citada, nunca el DDT.

LOS PULGONES DE LAS PLANTAS

Los pulgones o piojos de las plantas se presentan tanto en el rosal del balcón de nuestra casa como en repollos, limoneros o crisantemos del jardín, como asimismo en los grandes cultivos de manzanos o avenales a los cuales causa daños muy serios, a veces irreparables.

Son pequeños insectos de cuerpo carnoso, con o sin alas, de colores negro, castaño, verde, etc., presentándose generalmente agrupados en verdadera colonia. Ellos tienen un "piquito" que introducen en las plantas y absorben su savia. Puede llegar un momento que la cantidad de materia extraída de la planta es tan grande que la misma muere. Además estos piojos o pulgones pueden trasmitir enfermedades de virus, etc., muy graves y que también suelen matar a la planta que los alberga.

Por otro lado estos bichitos segregan líquidos que atraen a hongos y algunas especies de hormigas. Ellos vienen a desempeñar, como se ha dado en llamar, las vacas de las hormigas. A veces se cree que son las hormigas las causantes directas de un "entristecimiento" de la planta

porque se les ve bajar y subir, cuando en realidad ellas no le causan daños a esas plantas sino que van a tomar su alimento de los pulgones.

CONTROL.

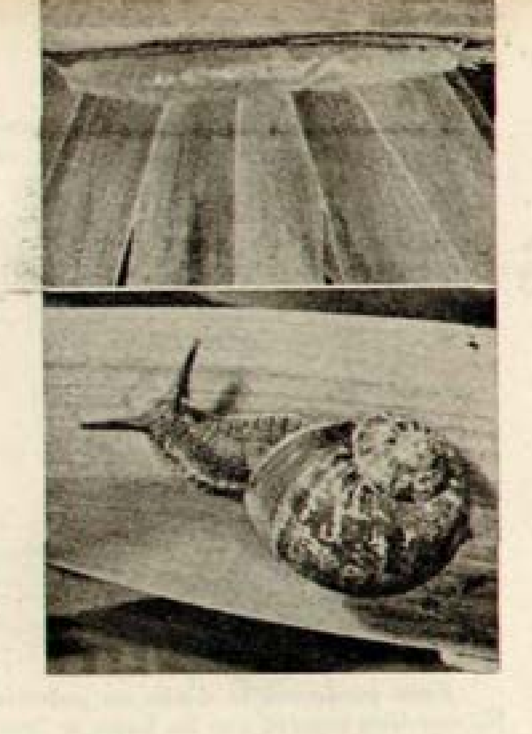
Para matar a estos insectos son recomendables los insecticidas de contacto. Algunas de estas fórmulas pueden ser empleadas:

1. — Sulfato de nicotina (40 %)	130 gramos
Jabón común	500 "
Agua	100 litros
2. — Extracto de tabaco (7 %)	1 litro
Jabón común	500 gramos
Agua	100 litros
3. — Pirofosfato de tetraetilo	100 gramos
Agua	100 litros
4. — Jabón potásico (o común de lavar, sino se encuentra otro)	5 kilogramos
Agua	100 litros
5. — Aceite emulsionable de verano	1 ½ litros
Agua	100 "

Estos productos se darán en pulverizaciones a la mayor presión posible. No conviene esperar que las hojas se "encartuchen".

CARACOLES Y BABOSAS

Tanto los caracoles como las babosas son animales bien conocidos por todos, no requiriéndose una descripción detallada. Los caracoles se diferencian de las babosas en que tienen concha. Los dos gustan, preferentemente, dañar las plantas por la noche. Debido a tener la costumbre de ocultarse durante el día, a veces, pasan inadvertidos, pero dejan el rastro de su baba, que los hace inconfundibles.



CONTROL.

Lo mejor son los cebos a base de afrecho, metaldehido y un arsenical. Los que venden algunas casas comerciales son muy buenos. Los cebos se distribuyen sobre los caminos probables que seguirán estos enemigos de la quinta.

También puede utilizarse cal apagada en polvo que se distribuirá en fajas. Esto es menos eficaz que lo recomendado en el parágrafo anterior.

Cuando la cantidad de babosas o caracoles es pequeña es recomendable buscarlos y cazarlos con la mano, para destruirlos luego.

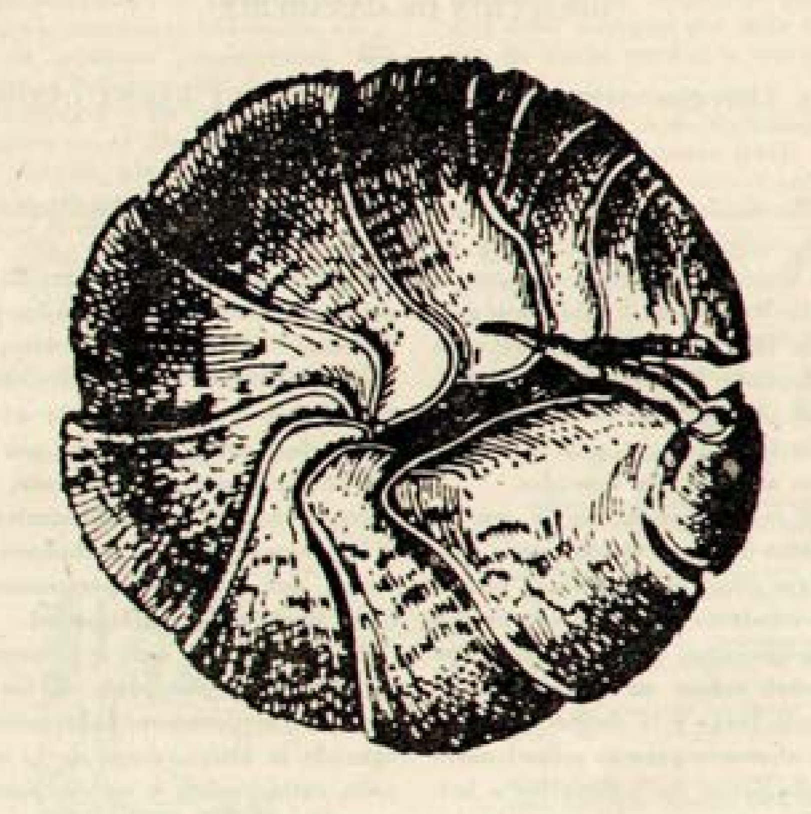
EL BICHO BOLITA O DE LA HUMEDAD

Este enemigo permanente de nuestros cultivos de huerta, jardín, etc. es una plaga que ataca a nuestras plantas sin dejarse ver, pues sus principales fechorías las realiza durante la noche, cuando el cultivador duerme. Los daños que causa pueden ser importantes cortando, a veces, la planta a ras de tierra.

Este bicho se multiplica por medio de huevos que, una vez puestos, siguen adjuntos a la madre. Los "pichones" no dejan a su madre, que actúa como si fuera un canguro, hasta que se encuentren capacitados para liberarse de ella.

CONTROL.

Cuando las cantidades son pequeñas convendrá matarlos uno por uno, facilitando su reunión, disponiendo estratégicamente trozos de arpillera o bolsas comunes humedecidas. Actualmente existen fórmulas pulverulentas a base de *Lindano* o del producto conocido como "gammexane" (éste es un nombre comercial) que en contacto con el bicho bolita lo mata. Las plantas valiosas o estimadas pueden protegerse espolvoreando el suelo alrededor del pie o mismo formando un anillo siempre que exista la seguridad de que el bichito no se encuentra encerrado dentro del anillo.





MINISTERIO DE GANADERIA Y AGRICULTURA

DIRECCION DE GANADERIA

LA LEY Nro. 11199 DE LUCHA CONTRA LA SARNA OVINA

Al 31 de Julio de 1952, se mantenían aislados por infestación de Sarna Ovina, 150 establecimientos en toda la República y sobre los mismos la Dirección de Ganadería ya ha adoptado las medidas sanitarias de saneamiento que impone la Ley y a la fecha, en su gran mayoría, pueden considerarse saneados.

Esta comprobación revela que el problema de Sarna Ovina puede considerarse como prácticamente resuelto, y si todavía persiste en limitados establecimientos, debe estimarse que la causal radica en el tránsito de hacienda lanar y la desatención que los productores prestan a los lanares que adquieren sin someterlos a balneación precaucional, antes de incorporarlos a los establecimientos. Esta medida que se ha aconsejado siempre y que se justifica ampliamente por considerar que siempre debe sospecharse la vehiculación de la Sarna en los lanares que son transportados, no ha merecido la debida atención de parte de los productores, como asimismo tampoco han considerado en sus verdaderos términos el problema de la adquisición de reproductores, los que sin ser bañados precaucionalmente, son incorporados a los establecimientos y frecuentemente son portadores de Sarna, aun cuando aparentemente están libres de la enfermedad.

Si las medidas que se comentan se practicaran por parte de los interesados, seguramente habríamos alcanzado la última etapa de la campaña extincionista y en ese sentido nos permitimos exhortar a los Srs. Ganaderos para que no las olviden y colaboren en esa forma en la lucha contra la parasitosis que se analiza.

Variedades AGRICOLAS

Composición química de las plantas.

Los elementos que entran en la composición química de las plantas son: nitrógeno, oxígeno, carbón, fósforo, calcio, potasio, sílice, magnesio, cloro, hierro, azufre, bario y en algunas plantas sodio.

Composición química del aire

Oxígeno y nitrógeno (en mayores proporciones) y ácido carbónico, ozono, amoníaco, hidrógeno, etc., etc., en mínimas proporciones. El oxígeno es indispensable para la vida de las plantas y de los animales. El nitrógeno no es directamente absorbido por las plantas, sino por las leguminosas que lo hacen, por medio de *unas bacterias (Mitrobacter).*

La forma de absorber el nitrógeno es en sales tales como nitratos, nitritos, etc.

El ácido carbónico del aire, aunque allí está en pequeñas proporciones, es la fuente de donde las plantas sacan carbón para su sustento. Un litro de aire a *temperatura* 0º (cero grado) y a una presión de 760 milímetros, pesa un gramo y 293 miligramos.

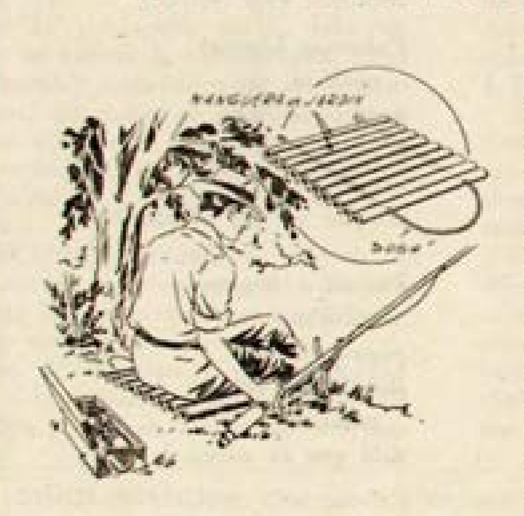
Composición de un suelo de mediana fertilidad.

Puede admitirse de una manera general que un suelo de fertilidad mediana y de suficiente profundidad debe contener por cada kilogramo de tierra normal y seca:

1 gramo de nitrógeno;
1 gramo de ácido fosfórico total;
2 gramos de potasa total;
10 a 15 gramos de cal según sea el suelo de rico en arcilla.

Esos cuatro elementos químicos del suelo son los esenciales y los que el agricultor debe tratar de restituir en forma de abono, cuando al suelo le falten.

Asiento portátil PARA PESCAR, hecho con manguera de jardín



Varios trozos de una manguera de jardín vieja, ensartados con un trozo de cuerda para tendedero, constituyen un asiento portátil que resulta ideal al pescar en las riberas de un río o lago. Tal tipo de asiento se hace rápidamente y, si hay suficiente cantidad de manguera disponible, pueden construirse varios de ellos que resultarán muy útiles en los paseos campestres. Resultan muy apropiados en las primeras horas del día, cuando el terreno aún está húmedo. Para hacer el asiento, corte los trozos de la manguera a la medida y perfore dos agujeros a través de cada uno de ellos. Acto seguido, ensarte la cuerda a través de los agujeros y anude los extremos, para formar un asa al trasladar el asiento.

En un comienzo, el cantor o payador —así se le llamaba— cantaba sus propios lamentos de amor o improvisaba versos para las canciones populares de la época: el cielito, la vidalita, el triste. Nunca aprendía de memoria aquellos cantos, sino que los improvisaba a su modo y, en su mayoría, por desgracia, se han perdido. He aquí una que, sin embargo, se ha conservado, una vidalita —canción lírica cantada con acompañamiento de guitarra, mientras el coro de oyentes repite el refrán.

ARTURO TORRES - RIOSECO

VIDALITA

La palmera sobre el pasto,
sobre la palmera el cielo;
sobre el caballo estoy yo
y sobre mí está el sombrero.
Quisiera haber sido pasto
pisoteado por la hacienda,
antes que haber conocido
mujer que da tantas penas.

Palomita blanca
vidalita,
pecho colorado,
dile que me muero
vidalita
porque me ha olvidado.

Palomita blanca,
vidalita,
piquito de oro
llévale esta carta
vidalita
dile que la adoro.

El CREDITO RURAL *en el Uruguay*

Por *WALTER M. DELMONTE, funcionario del Banco de la República*

CONSIDERACIONES SOBRE SUS FINES, TRAMITES PARA SU OBTENCION, ETC.

La Vida, iniciada en el mar, se desarrolló en la tierra; y es la finísima corteza fértil de ésta la que sustenta a los millones de seres que la habitan.

Esta es, en definitiva, la razón vital que determina el interés de todos los países en fomentar el crédito rural, que es, precisamente, el crédito aplicado a la productividad de la tierra. Y ese motivo fundamental condiciona todas las otras razones económicas existentes para apoyar este tipo de préstamos.

En materia bancaria, al igual que en toda acción o legislación que deba recaer sobre grupos sociales, debe contemplarse sus propias características, para que resulten prácticamente aplicables. Por eso el crédito agrario, que en general será utilizado por la población rural, debe tener en cuenta la idiosincrasia, nivel cultural y económico de los campesinos, así como el tipo de producción a obtener, modos de comercialización, etc., para que su utilización se divulgue y su aplicación sea efectiva.

El Uruguay constituye un país de economía netamente agraria. De ello surge la importancia enorme del crédito rural en nuestro medio.

Su distribución y administración ha sido confiada a instituciones oficiales, ya que su aplicación está presidida por un espíritu de fomento y estímulo a la producción, y no con fines lucrativos, lo que ha determinado el alejamiento del capital privado de esta clase de inversiones.

ORGANISMOS QUE LO DISTRIBUYEN.

Dichas instituciones son, principalmente, el Banco de la República, por intermedio de sus Sectores Crédito Rural y Crédito Agrícola de Habilitación; el Instituto Nacional de Colonización y el Banco Hipotecario.

Cada uno de ellos atiende distintas necesidades crediticias.

El Banco Hipotecario concede préstamos en títulos sobre propiedades rurales particulares, sobre la base de un porcentaje de aproximadamente el 50 % del valor de tasación, a 30 años de plazo, siendo su colocación en este rubro el 31 de diciembre de 1952, de $75:700.000. Además en operaciones de colonización tiene actualmente invertidos $ 7:000.000.

Atiende, pues, lo que dentro de una clasificación técnica del crédito agrario, constituye el crédito concurrente a la formación de capital territorial (tierras, edificios, etc.).

El Instituto Nacional de Colonización, dentro de los fines de su creación, encara también el tipo de crédito para la formación de capital territorial, pero sobre la base de predios con un valor de tasación no mayor de $ 35.000.—, que tengan un

50% como mínimo de área apta para agricultura, adelantando el 80 % del valor citado, a 30 años de *plazo, exigiéndose la explotación* directa por el beneficiario y su residencia, con la familia, en el inmueble. Asimismo, otorga préstamos para vivienda del colono y mejoras de explotación (pozos, galpones, etc.) hasta por un 25 % del valor de tasación del bien, al 5 % y 10/15 años de plazo; préstamos para plantaciones, maquinaria, etc., a productores que hayan utilizado previamente el préstamo fundiario, así como también préstamos a colonos arrendatarios de bienes del Instituto, para su adquisición, en cuyas operaciones no rige el máximo citado anteriormente.

Como ventaja apreciable es de destacar que las escrituras de compra-venta e hipoteca en garantía y los gravámenes a cargo del comprador corren por cuenta del citado Instituto. Además, los inmuebles adquiridos en estas condiciones están *exonerados por 10 años* del pago de Contribución Inmobiliaria.

Al 31 de diciembre de 1952, la colocación de este Organismo se elevaba, en préstamos fundiarios exclusivamente, a $ 6:400.000.—en títulos y $ 900.000.— en efectivo sobre un *total de 759 operaciones* y 34.758 Hás.

EL CREDITO RURAL EN EL BANCO DE LA REPUBLICA

El Banco de la República atiende, a su vez, preferentemente, las necesidades de crédito concurrente a la formación de capital de explotación — mobiliario y circulante (ganado de cría, de trabajo, maquinaria, semillas, abonos, combustibles, jornales, etc.). Encara también los créditos que tienden a facilitar la *comercialización de la producción* agraria, habilitando fondos a consignatarios, acopiadores y exportadores.

Por su *Sector Crédito Agrícola de Habilitación* se hacen adelantos a los agricultores sin recursos económicos, para semillas, herramientas, combustibles, gastos de siembra, recolección, pago de arrendamientos, etc., exigiéndose como única garantía las sementeras o plantíos objeto de la operación. Por tal concepto, este Servicio, atendido con fondos del Estado, ha otorgado en los 20 años que median de su creación, un total de $ 46:000.000.— en préstamos.

En lo que respecta al Sector Crédito Rural, las diversas operaciones que por su intermedio otorga el Banco de la República, se encuentran reunidas en un Catálogo cuyas distintas fórmulas es conveniente comentar, así como efectuar algunas consideraciones de carácter práctico sobre trámites y requisitos, teniendo en cuenta precisamente las características de nuestro medio rural y en pro de una mayor divulgación y utilización de estas operaciones que, dotadas de suficiente elasticidad como para adaptarse a *las diversas* circunstancias particulares de cada interesado, representan una ayuda efectiva para lograr una mayor producción.

Discriminados de acuerdo al destino de los fondos que se soliciten, estos préstamos, cuyo monto al 31/12/952 ascendía a $ 76:000.000.—, pueden clasificarse en la forma siguiente:

Agricultura: Préstamos con destino a atender:

— Gastos derivados de la explotación; herramientas, animales de trabajo, etc.

Conjuntamente con la solicitud deberá presentarse un detalle de la inversión del préstamo.

Seguro: en el Banco de Seguros del Estado, contra granizo, en el caso de prenda sobre cosecha en pie.

— Compra de maquinaria agrícola.

Con la solicitud se presentará un presupuesto (o factura) con el precio y detalle de las máquinas a comprar, cuando se trate de maquinaria nueva.

Seguro: en el Banco de Seguros del Estado por un importe equivalente a una vez y media el monto del préstamo, cuando el valor de las máquinas sea superior a $ 7.500.—

— Adquisición de semillas (con plazo a la época de recolección de la cosecha).

— Gastos de cosecha (siega, trilla, bolsas, hilo sisal, etc.)

Seguro: en el Banco de Seguros del Estado, contra granizo, en caso de prenda de cosecha en pie.

Si los agricultores fueran aparceros, el propietario o arrendatario del campo deberá declarar por escrito la parte de la cosecha que corresponde a cada uno.

— Préstamos sobre cereales, oleaginosos, etc., depositados en los Graneros Oficiales, en locales del solicitante o de terceros.

Cuando los productos se depositan en los Graneros Oficiales, quedan caucionados, con lo que se evita los gastos correspondientes al contrato de prenda, siendo mayor, además, el interés. Si la garantía queda depositada en locales particulares se extiende contrato de prenda, debiendo contratarse seguro en el Banco de Seguros del Estado, por el monto del préstamo más un 10 % como mínimo.

Además de los productores directos pueden hacer uso de estas operaciones los exportadores, consignatarios y acopiadores.

— Préstamos para compra de fertilizantes.

Deberá declararse el número de hectáreas a fertilizar, siembras a realizar, clase, cantidad y procedencia de los fertilizantes.

Ganadería: Préstamos para:

— Compras de ganado general.

—Sobre lana en pie (con destino a necesidades generales de la explotación.

Se otorgan a partir del mes de mayo y hasta el 30 de noviembre como máximo.

— Prevenir y combatir enfermedades del ganado.

Deberá indicarse el número de animales a tratar y vacuna o producto a utilizar.

— Gastos de esquila.

En la solicitud se hará constar el número de animales a esquilar y cantidad aproximada de lana a obtener.

— Préstamos sobre lana y demás frutos del país depositados en el Mercado de Frutos, locales de los solicitantes o de terceros.

(Cuando los productos se depositan en el Mercado de Frutos el interés es menor y los gastos se redu-

SEÑOR INDUSTRIAL: ¿Ha pensado Vd. que muchas lesiones graves ocurridas en máquinas pudieron ser evitadas por una más cuidadosa enseñanza y entrenamiento del operario?

cen pues se caucionan mediante la firma de un formulario sin necesidad de contrato de prenda. Pueden utilizar estos préstamos, además de los productores, los exportadores, consignatarios y acopiadores.

Seguro: en el Banco de Seguros del Estado, por el monto del préstamo, más un 10 %, cuando la garantía está en locales particulares.

— Descuentos de vales y conformes provenientes de transacciones agropecuarias, debiendo ser los endosantes productores rurales.

Prestamos para el fomento agropecuario:

— Prestámos rurales con garantía hipotecaria (subdivisión de campos, sustitución de acreedor hipotecario, regularización de situaciones de atraso.)

Estas operaciones se acordarán exclusivamente a productores agrarios modestos, que trabajen directamente sus establecimientos y, por el momento, dentro de sumas limitadas. El plazo puede extenderse de 5 a 10 años, con amortizaciones anuales variables, elevándose el porcentaje al 60% del valor de la tierra y hasta el 50% de las mejoras útiles a la explotación.

— Préstamos para población forestal; formación de montes, praderas artificiales, cultivos forrajeros, viviendas en establecimientos rurales, alambrados, instalaciones de riego, aguadas, bañaderos, bretes, galpones, etc.

Plazo: de 5 a 10 años con amortizaciones variables.

Conjuntamente con la solicitud deberá presentarse un detalle de las obras a realizar; plantaciones a efectuar indicando extensión y especies; planos, croquis, etc.

— Préstamos para compra de reproductores bovinos, ovinos, equinos y porcinos.

Los reproductores pueden ser machos o hembras, nacionales o importados, de pedrigree o no inscriptos de alta calidad.

El plazo puede extenderse hasta 5 años, con amortizaciones anuales.

En todos los casos deberá depositarse en el Banco los certificados de pedrigree o de origen, cuando fueran "no inscriptos", y la factura extendida por el vendedor con todos los datos de la compra.

Granja y Lechería: préstamo para:

— Formación de granjas (compra de tierras, construcción e instalaciones de mejoras útiles, plantación de frutales y viñedos; galpones, pozos, etc.

Estos préstamos, sólo podrán utilizarlos los productores directos de

aptitud reconocida en labores agrarias. El plazo puede extenderse a 10 años, sin amortización los dos primeros y amortizaciones variables los restantes.

El porcentaje de adelanto puede llegar al 80 % del valor de tasación del inmueble y mejoras a realizar, estando su monto limitado, por el momento, a $ 20.000.— cuando se trata de adquisición de tierras.

Los interesados deberán presentar, indefectiblemente, con la solicitud, el plan de explotación que efectuarán, determinando los gastos y monto de la producción.

— Fomento de la producción lechera (compra y formación de planteles de ganado lechero de alto rendimiento; locales de ordeñe; molinos de viento, maquinaria de explotación e industrialización; bebederos, silos, plantaciones para sombra y abrigo del ganado; forrajes y praderas, etc.)

El plazo puede extenderse a 5 años, amortizable anualmente.

— Préstamos para recuperación de montes cítricos afectados por enfermedades parasitarias.

(Por el importe de los árboles, *jornales abonos, etc.*, con un máximo de $ 380.— por hectárea. Hasta 10 años de plazo, los 5 primeros sin amortización).

— Préstamos a fruticultores sobre cosechas en pie.

Estas operaciones pueden concederse cuando la fruta haya cumplido por lo menos la mitad de su vida en la planta (segunda mitad del período necesario para su madurez).

Su monto puede llegar al 40 % del valor de tasación de la cosecha, y se tendrá especialmente en cuenta la aptitud del productor, su solvencia moral, así como el mayor o menor riesgo que ofrezca la clase de fruta objeto de la operación.

— Préstamos a los vitivinicultores sobre vinos elaborados, depositado en sus locales.

Su destino es atender los gastos de elaboración y necesidades de efectivo hasta el momento de la venta en condiciones favorables.

El deudor puede vender los vinos sin previa autorización del Banco, pero rebajando el saldo de su cuenta proporcionalmente a la garantía vendida.

— Préstamos para fomentar la cría de cerdos (compra de planteles, cerdos, construcción de porquerizas, instalaciones, etc.)

Plazo hasta 5 años con amortizaciones anuales.

— Préstamos para fomentar la avicultura (compra de planteles, aves, incubadoras, huevos para incubar, construcción de gallineros).

Plazo hasta de 3 años, amortizables anualmente.

— Préstamos para fomento de la apicultura (compra de colmenares, enjambres, extractores, enseres).

— Préstamos a granjeros, lecheros, fruticultores, horticultores, vitivinicultores y en general a pequeños productores agrarios.

(Con destino a la atención de necesidades generales de la producción que no estén comprendidas en otras fórmulas.)

Además de estas operaciones, que se acuerdan a personas que acrediten idoneidad en la clase de actividades a que se dediquen, el Sector Crédito Rural considera toda solicitud de fondos para ser aplicados a fines productivos.

Existencia de vacunos Hereford en el país: 4:257.656.
(Censo General Agropecuario 1951)

Con carácter general, cabe expresar con respecto a estas operaciones: su monto se determina una vez estudiada cada solicitud en particular; las garantías, cuando el crédito no pueda ser otorgado a sola firma, podrá estar constituída por otra firma, prenda, hipoteca o cualquier otra clase de valores; su interés varía entre el 4½ y 6½, según el destino de los fondos y la clase de beneficiario; los plazos se adaptan en todos los casos a la naturaleza de la operación, procurándose siempre que los fondos adelantados hayan cumplido su ciclo reproductivo que habilite al productor con recursos para atender sus obligaciones; en todos los casos, el beneficiario deberá justificar la inversión de los adelantos efectuados por el Banco.

Como consideración final, se estima interesante destacar la conveniencia de que los interesados en obtener préstamos realicen directamente sus gestiones ante las dependencias bancarias o Agentes del Banco de Seguros del Estado. No debe olvidarse que en materia de crédito agrario el factor "hombre" es fundamental: su moralidad, aptitud, capacidad de trabajo, representan una garantía tan necesaria como los demás valores que pueda ofrecer para afianzar la operación, y todos esos elementos pueden ser captados en mayor grado a través del trato directo.

Además, la formulación de solicitudes, estados de responsabilidad, planes de explotación, detalles de áreas a sembrar, croquis de terrenos, obras a realizar, e infinidad de detalles más, requieren datos que, en general, no pueden proporcionar los intermediarios, quedando la información incompleta y originando comúnmente demoras en la tramitación de los pedidos.

Y, en fin, en indudable que de la mutua comprensión de las necesidades del productor, en cuanto a crédito, y de las posibilidades de su otorgamiento en lo que tiene relación con sus fines y condiciones, surgirá, a través de la conversación directa, una adecuada habilitación de recursos y financiación de las operaciones, que permitan lograr la verdadera finalidad del crédito rural: obtener una mayor producción que refleje sus resultados en el orden individual y colectivo.

LABORATORIO MINIMO PARA UNA BODEGA

Por el Prof. JOSE ARZARELLO

La instalación de un laboratorio básico, dotado para realizar los análisis elementales y a la vez fundamentales del mosto y el vino, comprende tres rubros:

A INSTALACIONES.
B APARATOS Y MATERIAL DE VIDRIO.
C SOLUCIONES.

A Instalaciones.

Una mesa de trabajo con tapa protegida contra la acción corrosiva de los reactivos. Esta protección estará constituída por azulejos blancos, por chapa de vidrio o, a falta de éstos, por pintura negra mate, tipo pizarrón.
Una pileta con su respectiva canilla y desagüe.

B Aparatos y Material de Vidrio.

Mostímetro con su tabla.
Termómetro.
Extracto-enómetro con su tabla o su disco metálico.
Alcohómetro de 5° a 15° con su tabla de corrección de temperatura.
Matraz de 500 cc.
" " 300 "
" " 100 "
Matraz aforado de 200 cc.
Matraz de Erlenmeyer de 500 cc.
" " " " 150 "
Refrigerante de serpentín.
Bureta graduada de 25 cc. con pinza.
2 Pipetas graduadas de 10 cc.
2 " " " 5 "
Probeta graduada de 250 cc.
" " " 100 "
Embudo, diámetro 12 cm.
3 Embudos " 8 "
1 docena tubos de ensayo 16 x 16.
1 " " " " 18 x 18.
Varilla de vidrio.
Mechero de alcohol.
Tela metálica.
Trípode de hierro.
2 Soportes.
2 Pinzas de soporte para matraces.
1 " " " " bureta.
Porta-tubos.
Filtros.
Tubo de goma para uniones, 8 mm. diámetro ext. 3 metros.
Tubo de vidrio para uniones, 8 mm. diámetro ext. 1 metro.
Tapones de goma perforados.

C Soluciones.

Solución N/10 de Soda o sol. acidimétrica 1 litro.
Solución alcohólica de Fenolftaleína al 2 %, 30 cc.
Solución N/10 de Nitrato de plata o sol. clorurimétrica, 250 cc.
Solución Cromato de Potasio al 10 %, 30 cc.
Solución de Soda al 10 %, ½ litro.
Solución de Cloruro de Bario al 10 %, 50 cc.
Solución de Acido Sulfúrico al 10 %, 50 cc.

DIALOGO. — —Me parece haberlo visto ya en alguna parte.
—Es muy posible, yo voy a veces a algunas partes.

Licor de Marty ½ litro.
Licor de Fehling (Solución A) 250 cc.
Licor de Fehling (Solución B) 250 cc.
Negro decolorante puro ½ Kilogr.

Los análisis del mosto comprenden la determinación de riqueza en azúcar y de acidez. Esto le permitirá al viticultor y bodeguero apreciar la madurez de la uva y decidir el momento de la vendimia, conocer el grado alcohólico probable del vino y enterarse si *la acidez es satisfactoria* o si habrá que corregirla.

Los análisis elementales del vino comprenden:

Grado alcohólico.
Extracto seco.
Acidez total.
Acidez volátil.
Azúcar reductor.
Cloruros.
Sulfatos.

La información que surge de estos análisis pondrá al bodeguero en condiciones de calcular las reglas enológicas y, lo que es más importante, de vigilar la conservación de sus vinos durante el período de crianza. En efecto:

Una acidez fija baja, le indicará una corrección de acidez que le protegerá *el color y el sabor del vino.*

La acidez volátil alta, le denunciará el comienzo de una enfermedad bacteriana.

El azúcar reductor elevado, le mostrará la necesidad de su eliminación para evitar su fermentación bacteriana.

Completando este laboratorio básico, con material apropiado al caso, el bodeguero podrá realizar otras determinaciones o las mismas por métodos más precisos. Mostremos algunos ejemplos:

DETERMINACION DE: Sacarosa. Un matraz aforado de 100 cc.
DETERMINACION DE: Acido Tartárico total, Bitartrato de potasio y Potasa total. 3 matraces de Erlenmeyer de 250 cc. y solución de alcohol-éter.
DETERMINACION DE: Tanino o Indice de Permanganato. Solución valorada de Permanganato de Potasio. Soluc. de Indigotina. Soluc. de Acetato de Zinc.
DETERMINACION DE: Azúcar reductor por el Ferricianuro de Potasio. Una cápsula de porcelana de 10 cm. de D.Soluc. valorada de ferricianuro de potasio. Soluc. de soda al 4 %.
DETERMINACION DE: Extracto seco a 100. Balanza de Precisión. Baño-María. Cápsula de níquel. Desecador de Seibler.

Al productor de vino, aún de pocos millares de litros, le es de suma utilidad practicar el análisis de sus vinos y mostos. Tiene en sus manos una producción comercial y es obvio que debe manejar los recursos técnicos que le aseguren la obtención de un producto de buena calidad y le permitan vigilar su conservación, así como la estimación de su valor comercial. Deberá, entonces, procurarse los medios e irse entrenando en la realización de los análisis fundamentales del mosto, del vino y mismo de los subproductos de la vinificación: orujos, tártaro bruto y borras.

ANALISIS DE MOSTO

DETERMINACION DE AZUCAR POR EL MOSTIMETRO

En primer lugar, diremos que el Mostímetro, tiene dos escalas: la que se observa a la derecha del grabado, indica el grado de alcohol proba-

Producción de limoneros en la República: 5:660.280 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

ble y la de la izquierda, el peso del litro de mosto. La cifra 1.000, equivale a 1.000 gramos o sea el peso de un litro de agua destilada.

La determinación de azúcar (o alcohol probable del vino) se efectúa de la siguiente manera: se toma una muestra del mosto obtenido de la uva recién molida (¾ litros aproximadamente); se filtra en un papel de filtro y se pone en la probeta; mediante el termómetro, se toma la temperatura y se anota; luego se mete el mostímetro, y se le imprime un movimiento de rotación; luego se efectúa la lectura de la densidad del mismo, en la forma que enseña la figura. El aparato está construído de manera tal, que los datos que contiene la tabla están calculados tomando la densidad a 15 grados centígrados; si la temperatura del mosto fuera mayor o menor a esta temperatura, será necesario efectuar las correcciones del caso.

Por eso, el aparato trae una pequeña tabla para hacer las correcciones indicadas cuando la temperatura es superior o inferior a 15°.

Como dato ilustrativo, reproducimos una tabla, donde se especifica los gramos de azúcar por litro y el grado alcohólico del vino hecho, para una densidad determinada del mosto:

QUE LO BUSQUEN. — —Dime, querida ¿tú sabes dónde tenemos el duodeno...?

Densidad	*Grs. de azúcar por litro de mosto*	*Grado alcohólico del vino hecho*
1050	103	6°0
1051	106	6°2
1052	108	6°3
1053	111	6°5
1054	114	6°7
1055	116	6°8
1057	122	7°2
1058	124	7°3
1059	127	7°5
1060	130	7°6
1061	132	7°8
1062	135	7°9
1063	138	8°1
1064	140	8°2
1065	143	8°4
1066	146	8°6
1067	148	8°7
1068	151	8°9
1069	154	9°0
1070	156	9°2
1071	159	9°3
1072	162	9°5
1073	164	9°6
1074	167	9°8
1075	170	10°0
1076	172	10°1
1077	175	10°3
1078	178	10°5
1079	180	10°6
1080	183	10°8
1081	186	10°9
1082	188	11°0
1083	191	11°2
1084	194	11°4
1085	196	11°5
1086	199	11°7
1087	202	11°9
1088	204	12°0
1089	207	12°2
1090	210	12°3
1091	212	12°5
1092	215	12°6
1093	218	12°8
1094	220	12°9
1095	223	13°1
1096	226	13°3
1097	228	13°4
1098	231	13°6
1099	234	13°8
1100	236	13°9
1101	239	14°1
1102	242	14°3
1103	244	14°4
1104	247	14°6
1105	250	14°7
1106	252	14°9
1107	255	15°0

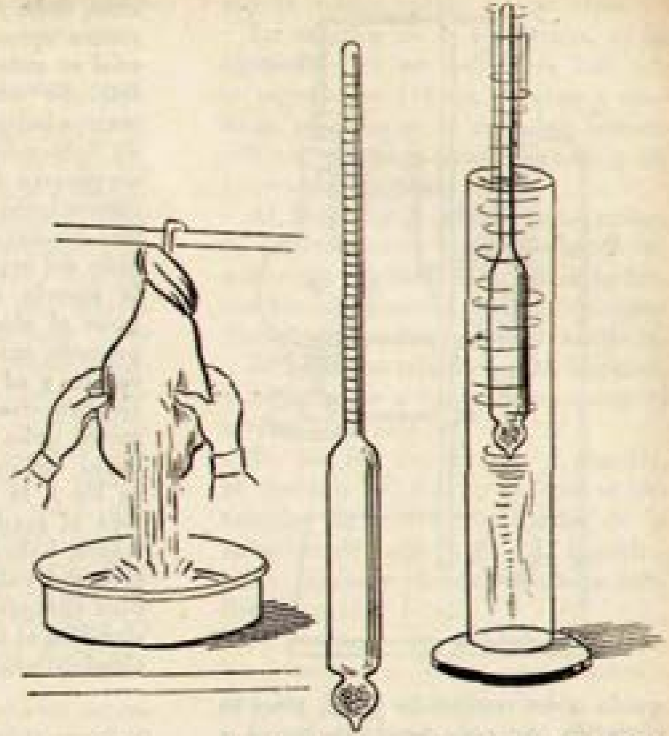
También el viticultor, por este procedimiento, puede determinar el momento apropiado para efectuar la cosecha para lo cual, debe tomar de distintos puntos del viñedo varios racimos de uva y exprimirlos en un trapo limpio, recogiendo el jugo (mosto) y filtrándolo luego, operando entonces como se indica más arriba.

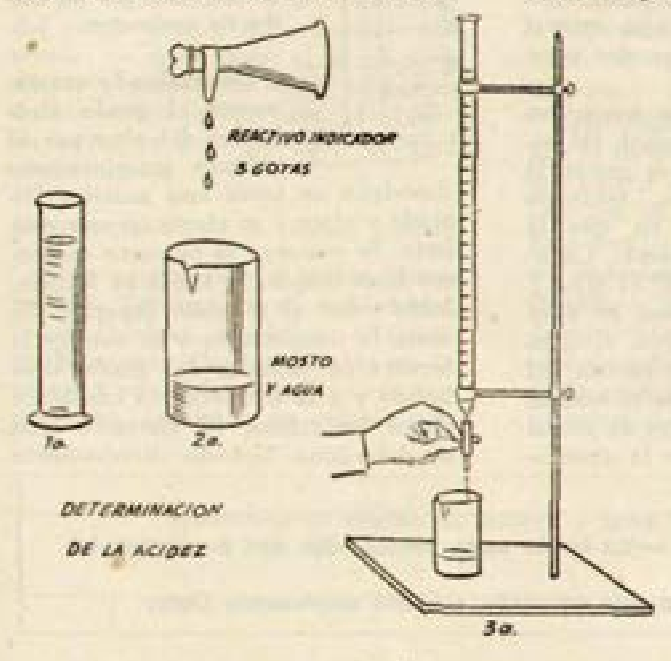
DETERMINACION DE LA ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO SULFURICO

Se toman 10 c.c. de mosto con la pipeta y se colocan en el vaso de precipitado; se agregan 40 ó 50 c.c. de agua destilada o de lluvia y 3 ó 4 gotas de fenolftaleína. En la bureta, se pone la solución de hidrato de sodio N/10, cuidando que el menisco de ésta, enrase en el O de la bureta y que el pico o la canilla no queden con aire, para lo cual al llenar la bureta y antes de enrasarla en O, se deja salir un chorro de solución, para expulsar el aire del pico. Llenados estos requisitos, se pone el vaso con el mosto debajo del pico de la bureta, y se deja caer la solución de sodio, gota a gota, dentro del vaso y agitando. Se puede observar que el contenido del vaso toma un color rosado que desaparece de inmediato con la agitación, hasta que llega un momento en que el mosto del vaso, toma un color rosado persistente (como una tela de cebolla). En ese momento se da por terminada la operación y entonces se lee en la bureta los centímetros cúbicos y fracción gastados de solución de Hidrato de Sodio. Si *por ejemplo*, se gastaron 6 c.c. con 3 décimas (6.3 c.c.), quiere decir que la acidez del mosto es de 6.3 gramos por litro.

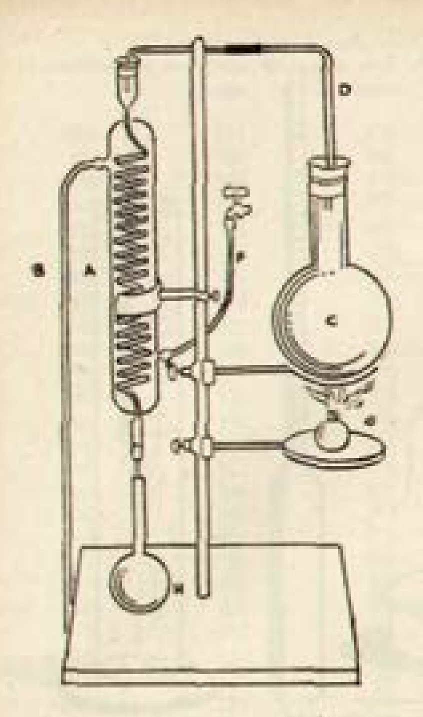
ANALISIS DEL VINO HECHO

Determinación del grado alcohólico. — Se miden 250 c.c. en un matraz aforado, del vino que se va a analizar, y se toma la temperatura del mismo siendo preferible que ésta sea lo más cercana posible a 15°. Del matraz aforado, el vino se vierte al matraz del aparato de destilación, cuidando de no perder una sola gota, y se enjuaga el matraz aforado por dos veces con 5 c.c. cada vez de agua destilada que también se vuelca al matraz del aparato de destilación. A este matraz se agregan unos trozos de piedra pomez, y se neutraliza el exceso de anhídrido del vino con una *solución de soda cáustica* hasta observar que el vino empieza a cambiar de color. El matraz aforado *se pone al extremo* del tubo refrigerante como indica la figura (4). La piedra pómez se agrega con el objeto de que la ebullición sea uniforme, y también hay que tener la precaución de no agregar un exceso de soda cáustica porque si así sucediera, se formaría un exceso de espuma durante la ebullición del vino, que podría falsear los resultados. En el caso de que el vino que se analice sea "frutilla", es conveniente agregar también en el matraz, además de la piedra pómez, una cucharadita de tanino o un poco de vaselina lí-



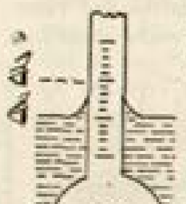


DETERMINACION DE LA ACIDEZ



quida o un trocito de grasa, pues se trata de un vino muy propenso a formar espuma, lográndose con estos agregados, que dicha espuma levante en exceso y pueda pasar vino junto con el destilado, cosa que si así sucediera, echaría a perder completamente la operación.

Tomadas estas precauciones, se prende el mechero a alcohol, tal como indica la fig. 4, y se inicia la operación del destilado, teniendo siempre sumo cuidado en que la ebullición no sea muy violenta. Cuando se ha destilado unos ⅔ (170 c.c.) aproximadamente de vino, se dará por terminada la operación, apagando la llama, cerrando la canilla del *refrigerante y destapando el matraz* de inmediato si el tapón es de goma. El alcohol obtenido por la destilación, debe ser llevado a una temperatura *aproximada a los 15° para lo* cual se enfría en un chorro de agua fría. Se completa el volumen del matraz hasta 250 c.c. con agua destilada *debiendo poner sumo cuidado en* no pasarse del enrase, para lo cual es conveniente recurrir a una pipeta o un cuentagotas. Se agita el contenido del matraz para uniformar bien la mezcla alcohol-agua, y luego se pone el alcohol en una probeta. Se procede entonces a tomar la temperatura y el grado alcohólico con el alcohómetro. La lectura del alcohómetro debe efectuarse de acuerdo a como indica la fig. 5. Si el grado se lee a la temperatura de 15°, ese será el grado verdadero. De lo contrario, habrá que efectuar la corrección del caso de acuerdo con las tablas apropiadas. El grado alcohólico significa el número de c.c. de alcohol absoluto contenido en 100 c.c. de vino.



Determinación del Extracto Seco por el Extracto enómetro.

Determinado exactamente el grado alcohólico del vino por el método anteriormente descripto, se toma una muestra filtrada y clara y se vierte en una probeta. Se sumerge el extracto enómetro bien limpio, se anota su lectura, leída sobre el menisco superior. Se toma la temperatura y se corrige la lectura en función del grado alcohólico y a la temperatura empleada según las tablas. El Extracto seco se determina leyendo directamente

DE GUITRY. — —Yo hablo como pienso, dijo una persona a Lucien Guitry.

—Sí, pero mucho más amenudo, contestó simplemente Guitry.

en el cruce de la columnas de la tabla correspondiente o en el disco metálico.

Determinación de la Acidez total.

Con una pipeta se miden 10 c.c. de vino y se vierten dentro de un vaso de precipitado; se calienta a baño-maría durante unos instantes, para expulsar el anhidrido carbónico; se deja enfriar y se le agrega dos gotas de fenoltaleína. En una bureta se vierte una solución de soda N/10 tomándose las mismas preocupaciones que en el caso detallado de determinación de la acidez en el mosto.

Se vierte la solución de soda gota a gota, siempre agitando el vaso y observando el viraje de color que aparece antes de la neutralización completa del vino, considerándose terminada la operación, cuando la coloración rosada o rojo violácea no desaparezca por agitación del líquido.

La cantidad de c.c. gastados de solución de soda, se multiplica por 0.49 y se obtiene la acidez total expresada en ácido sulfúrico por litro de vino. En los vinos tintos, la determinación del viraje es más dificultosa de observar; en estos casos, el viraje pasa del rojo vino a un verde sucio; se termina cuando con una gota más de soda, se pasa de este verde al azul violáceo.

Determinación de la Acidez volátil.

El procedimiento a seguir, denominado Duclaux, es el más exacto. Según Duclaux, se obtiene el 80 % de la acidez volátil contenida en la muestra sometida al análisis, de manera que, mediante un cálculo sencillo, se llega fácilmente a determinar la acidez volátil de un vino.

La marcha de la operación, es la siguiente: en un balón de 250 c.c. se introducen 110 c.c. de vino a analizar, medidos en la siguiente forma: 100 c.c. en un matraz aforado, y 10 c.c. en una pipeta.

Al balón se le añade unos trozos de piedra pómez y algunas gotas de aceite de vaselina, para evitar la formación de espuma durante la ebullición, que podría pasar al destilado.

El balón se adapta al refrigerante, y se calienta a fuego directo con el mechero de alcohol.

De los 110 c.c. puestos a destilar, se recogen 100 c.c. en los que se determina la acidez por medio de la solución de soda N/10 y la fenolftaleína, tal como sucede cuando se analiza la acidez total.

Supongamos haber gastado 12.4 c.c. de solución de soda, para neutralizar los 100 c.c. de destilado.

Como cada c.c. de soda equivale a 0.010 de ácido sulfúrico, tendremos:

Acidez de 100 c.c. de destilado= 0.010 x 12.4= 0.124 grs. y Acidez de 1.000 c.c. de destilado= 0.124 x 10= 1.24 grs.

Esta cantidad, 1.24, multiplicada por el factor 1.1363, nos dará la acidez volátil del vino : 1.24 x 1.1363= 1.41 grs. de acidez volátil por litro. Este factor, 1.1363, surge de una serie de operaciones que no es del caso detallar y que se relacionan con lo determinado por Duclaux de que por este procedimiento se obtiene el 80 % de la acidez volátil contenida en las muestras a analizar.

Producción de semilla de feterita y otros sorgos en la República. 3:340.192 kgrs. (Censo General Agropecuario 1951)

Determinación de Cloruros.

Los vinos contienen siempre cloruros naturales, pero en poca cantidad (uno o dos décimos de gramo por litro). La adición de sal común (cloruro de sodio) *aumenta la proporción* de dichos cloruros, y como la Ley no tolera más de 1 gramo por litro, es conveniente investigarlos.

Con tal fin, se decoloran 30 c.c. de vino, con negro animal que no contenga cloruros.

En un matraz Erlenmeyer, se colocan 10 c.c. del vino decolorado, medidos con una pipeta y se neutraliza la acidez del vino agregando unas gotas de carbonato de calcio puro. Se agregan unos 150 c.c. de agua destilada y se agregan unas gotas de cromato de potasio como indicador. En la bureta se pone la solución de nitrato de plata, tomando idénticas precauciones que en el caso de determinación de la acidez, y se va agregando el nitrato de plata gota por gota al contenido del vaso, agitándolo hasta que se observe que el color vira a un ligero tinte rojo ladrillo. El número de centímetros cúbicos y fracción gastados, se divide por 10 obteniendo así los cloruros por litro expresados en cloruro de sodio. Por ejemplo, gastamos 2,4 c.c. de solución de nitrato de plata; luego:

$$\frac{2.4}{10} \quad 0,24 \text{ grs. de cloruro de sodio por litro.}$$

Determinación de Azúcar Reductor.

Se llama corrientemente Azúcar *reductor, al residuo azucarado que* queda en los vinos, una vez obtenida la fermentación.

La operación analítica se realiza de la siguiente forma: Un volumen *de vino, de 50 ó 60 c.c. se agita con* 2 ó 3 gramos de carbón animal puro, de buena calidad, y luego se filtra, pasando el filtrado a una bureta; si fuere necesario, se repite el decoloramiento del vino, hasta que éste quede incoloro. Al llenar la bureta, tenemos que tomar las precauciones ya indicadas para los análisis de Acidez.

Entre tanto, en un matracito Er*lenmeyer de 200 a 250 c.c, se echan* 10 c.c. de Licor de Fehling (5 c.c. de Sol. A y 5 c.c. de Sol. B) más 50 c.c. de solución de soda N/10 ó 50 c.c. de agua destilada, calentando la mezcla hasta ebullición; sobre este líquido caliente, se echa poco a poco el vino contenido en la bureta, hasta que desaparezca el color azul del contenido del matraz, formándose un precipitado rojo, dejando sobrenadar *un líquido incoloro.*

Se cuenta entonces el líquido (vino) gastado de la bureta, y mediante una simple regla de tres, se determina el azúcar reductor. Para ello, la proporción a establacer es la siguiente:

c.c. gastados: 0.025; 1000: X, o sea que

$$X = \frac{0.025 \text{ x } 1000}{\text{c.c. gastados}}$$

Suponiendo que se hubiera gastado 14.7 c.c. de vino decolorado, tendremos que el azúcar reductor es el siguiente:

Azúcar reductor=

$$\frac{0.025 \text{ x } 1000}{14.7} = \frac{25}{14.7} = 1.70 \text{ grs.}$$

En consecuencia, se puede estable-

EN LA ESCUELA. — —¿Qué es un sinónimo?
—Es una palabra que empleamos en lugar de otra, cuando no se conoce su ortografía.

cer que para hallar el azúcar reductor se divide la cifra 25 por la cantidad de c.c. gastados.

Determinación de sulfatos.

Los vinos contienen sulfatos naturales traídos por los mostos, pero en cantidad que no llegan a un gramo por litro. Cuando se corrige con yeso (sulfato de calcio) o cuando se emplea anhídrido sulfuroso con exceso, los sulfatos aumentan (vinos blancos).

La ley tolera hasta 2 gramos de sulfato por litro de vino; excediendo de esa cantidad, el vino es considerado inapto para el consumo.

La técnica a seguir para esta determinación, es la siguiente:

Se toman dos tubos de ensayo y se coloca en cada uno, 10 c.c. de vino, medido con una pipeta. A uno de los tubos, se le agrega 5 c.c. de Licor de Marty; y al otro, 7,5 c.c. de dicho licor. Se agitan, se calientan a ebullición y se filtran (por separado), recogiendo el filtrado de cada tubo, en otros dos tubos bien limpios; es decir, que tendremos dos tubos de ensayo tratados con 5 c.c. de Licor de Marty, y dos tubos de ensayo tratados con 7,5 c.c. de dicho licor. Operaremos ahora, con los dos primeros; a uno de ellos se le agrega 1 c.c. de cloruro de bario al 10 %; y al segundo, 1 c.c. de ácido sulfúrico al 10 %. Se agitan y se examinan ambos tubos. Si el tubo tratado con solución de ácido sulfúrico al 10 % se enturbia, es que el vino contiene menos de 1 gr. de sulfato por litro. Si el enturbiamiento se observa en el tubo tratado con cloruro de bario, es índice de que el vino contiene más de 1 gramo de sulfatos por litro. Operando ahora con los otros 2 tubos que contienen 7,5 c.c. de Licor Marty, se procede en idéntica forma. Si enturbia con el ácido sulfúrico, es índice de que la cantidad de sulfatos es mayor de 1 gramo por litro (entre 1 gramo y 1,5 gramos). Si el enturbiamiento se produce en el tubo tratado con cloruro de bario, es índice de que existe más de 1.50 gramos de sulfato por litro.

Elaboración de Vinos

Por el Ing. Agr. PASCUAL CAMPIGLIA

Un vino de calidad, buena conservación, armonioso y equilibrado, es producto de una fermentación normal, es decir, obtenido de la fermentación de un mosto normal, con levadura normales y en condiciones de ambiente normales.

¿Cómo conseguir ésto?

En primer lugar mosto normal será aquel que guarde una debida proporción de azúcar y ácido, es decir, del que obtengamos un vino con un mínimo de diez grados de alcohol y una acidez de 5.5 a 6 gramos expresada en ácido sulfúrico.

Por lo tanto, para llenar estas condiciones el mosto deberá tener por lo menos:

180 gramos por litro de azúcar;
acidez, la indicada más arriba.

Pero no siempre podemos obtener esto, de manera que debemos corregir cuando algún componente se encuentra en proporciones anormales.

Corrección del azúcar. Si el mosto es muy rico en azúcar se cortará con mostos más pobres.

Si, por el contrario, falta azúcar, se procederá en cualquiera de las formas siguientes:

1.°) Agregar 1.800 gramos de azúcar por hectolitro de mosto (Previo permiso de la Dirección de Impuestos Internos) por cada grado de alcohol que se quiere aumentar, la que se debe agregar bien disuelta cuando el mosto está en plena fermentación.

2.°) Alcoholizar previo permiso de la Dirección de Impuestos Internos.

3.°) Cortar con mostos más ricos.

4.°) Agregar mostos concentrados.

Corrección de la acidez.

1.°) Si la acidez es alta se cortará con mostos poco ácidos.

2.°) Si la acidez es baja se procederá: a) cortando con mostos muy ácidos o b) corrigiendo con ácido tartárico.

Para ello analizamos el mosto. Supongamos que tiene 4,2 gramos de acidez que falta por 1,53 y el fúrico.

Faltan entonces 6 — 4,2 = 1,8 gramos.

Multiplicamos ahora los gramos de acidez que faltan por 1.53 y el producto nos dará los gramos de ácido tartárico a agregar.

Es decir, 1.8 × 1.53 = 2.75 gramos de ácido tartárico por litro de mosto.

El ácido se agregará disolviéndolo previamente en una parte del mosto.

Corrección del tanino. Sólo es indispensable en los vinos claretes, rosados o blancos. Se agrega a razón de 10 a 20 gramos por hectolitro.

Agregado de sal. No es indispensable, pero ayuda a la clarificación favoreciendo en consecuencia la limpidez del vino.

Cepas de vid existentes en la República: 78:241.011.
(Censo General Agropecuario 1951)

Dosis: 30 a 40 gramos por hectolitro.

Agregado de fosfatos. Se agrega especialmente en forma de fosfato de amonio, en dosis de 5 a 10 gramos por hectolitro. Tiene por objeto suministrar alimento a la levadura y activar, por lo tanto, la fermentación, *siendo especialmente* indicado para los mostos muy ricos en azúcar provenientes de uvas sobremaduras.

La uva que entra a la cuba es previamente molida, operación que se efectúa con máquinas especiales que aplastan el grano favoreciendo así la fermentación. Algunas eliminan a la vez el pedúnculo o escobajo (Moledoras-descobajadoras del tipo Garolla).

Esta operación tiene las siguientes ventajas:

1.°) Airea más el mosto, lo que acelera la fermentación.

2.°) Da vinos con menos borras.

3.°) Economiza espacio y recipientes, pues se elimina un volumen inútil (Escobajo).

4.°) Da vinos más finos.

Una vez que tenemos el mosto en las cubas conviene aseptizarlo, agregando anhídrido sulfuroso a razón de 10 a 30 gramos por hectolitro, según el estado de sanidad de la vendimia.

¿Cómo se agrega el anhídrido sulfuroso?

1.°) Bajo forma de metabisulfito de potasio.

Se calcula que 1 gramo de metabisulfito de potasio desprende la mitad de su peso en anhídrido sulfuroso. De allí que si debemos agregar 15 gramos de anhídrido sulfuroso por hectolitro de mosto, agregaremos 30 gramos de metabisulfito de potasio, el que se disolverá previamente en una parte del mosto.

2.°) Anhídrido sulfuroso líquido.

Se vende en tubos de acero similares a los del gas carbónico.

Para medirlo son necesarios aparatos medidores (Sulfitómetros).

Ventajas de la utilización del anhídrido sulfuroso. El uso del anhídrido sulfuroso en vinificación reporta varias ventajas que podemos sintetizar de la siguiente manera:

1.°) Fermentaciones puras.

2.°) Mejor conservación y más calidad del vino obtenido.

3.°) Clarificación más rápida y mejor.

4.°) Aumento del color y brillo del vino.

5.°) Impide las altas temperaturas en las cubas.

6.°) Previene la presencia de la casse oxidásica.

Al utilizar el anhídrido sulfuroso es necesario sembrar un pie de cuba.

¿Por qué? Porque el anhídrido sulfuroso paraliza todo microbio (Fermento) no acostumbrado a trabajar en presencia de dicho antiséptico, y en consecuencia la fermentación se retardaría.

¿Qué es un pie de cuba? Es un mosto que tiene levaduras acostumbradas a trabajar con anhídrido sulfuroso.

Cepas de vid en producción en la República: 71:151.712.
(Censo General Agropecuario 1951)

¿Cómo se prepara un pie de cuba?

1.°) *Elegir 10 kilos de uva bien sana.*

2.°) Desgranarlas y colocarlas en un recipiente vaporizado o lavado con agua hirviendo.

3.°) Tapar con un paño humedecido en un solución de anhídrido sulfuroso y colocar el recipiente en un lugar abrigado.

4.°) Una vez iniciada la fermentación agregar 5 gramos por hectolitro de metabisulfito de potasio (Para 10 lts. 0,5 grs.).

5.°) Cuando se reinicia la fermentación volver a agregar 5 gramos por hectolitro más de metabisul*fito de potasio.*

6.°) Repetir estos agregados hasta llegar a un dosis total de 40 gramos por hectolitro de metabisulfito.

Es decir que habremos efectuado ocho agregados de 5 gramos de metabisulfito (40 grs. en total) con lo cual tendremos un pie de cuba acostumbrado a actuar con 20 gramos de anhídrido sulfuroso por hectolitro. Este pie de cuba madre, podemos aumentarlo sembrando 2 litros del mismo en 100 litros de un mosto al cual se le agrega 20 gramos de anhídrido sulfuroso y 10 gramos de fosfato de amonio por hectolitro. De esta manera podremos sembrar nuestros mostos aseptizados con levaduras que darán una fermentación rápida y completa.

Cuidados durante la fermentación. El principal cuidado a tener en cuenta, es vigilar la temperatura a fin de que no pase nunca de 35 grados.

¿Por qué?

1.°) Porque la levadura trabaja mal a temperaturas más elevadas.

2.°) Porque pasando los 36 grados se desarrollan los microbios que dan lugar a la enfermedad del "Agridulce" (fermentación manítica).

¿Cómo se evitan?

1.°) Moliendo la uva fresca.

2.°) *Aireando bien la bodega* durante la noche.

3.°) No empleando cubas de gran volumen.

¿Cómo se detienen?

1.°) Por bazuqueo o remontajes.

2.°) Por inyección de anhídrido sulfuroso, en dosis de 5 gramos por hectolitro. Este es el mejor sistema.

Bazuqueo. Esta operación consiste en remover bien toda la masa, con un bazuqueador o revolvedor, a fin de inyectar el aire indispensable para la vida de la levadura y favorecer la disolución de la materia colorante de la uva y de todos los otros productos que dan gusto y aroma al vino.

Se efectuarán 2 a 3 bazuqueos diarios.

Remontaje. Consiste en sacar el mosto por la parte inferior de la cuba y volcarlo nuevamente por la parte superior. Se efectúa con la bomba de trasiego y tiene el mismo objeto que el bazuqueo.

Producción de uva en la República: 122:926.154 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

ELABORACION DE VINOS TINTOS

Vendimia. Se efectuará cuando las uvas estén bien maduras, pero sin que haya sobremaduración. Se eliminarán, de ser posible, los racimos enfermos o averiados.

Molienda. Se hará el pisado de la uva eliminando el escobajo. De esta manera se obtendrán vinos menos ásperos y de mayor graduación alcohólica. Esta operación se efectuará de preferencia dentro de las primeras horas de la mañana, para prevenir las altas temperaturas en la fermentación.

Correcciones. Se determinará una vez concluída la molienda, el azúcar y la acidez, haciendo las correcciones que sean necesarias.

Sulfitado. Se agregará al mosto anhídrido sulfuroso a razón de 10 a 30 gramos por hectolitro. Si se adiciona en forma de metabisulfito se empleará el doble de la cantidad anotada.

Pie de cuba y fosfatado. Se agregará inmediatamente un pie de cuba (en plena fermentación) a razón de 2 litros por hectolitro.

Asimismo se añadirá si es necesario *5 gramos por hectolitro de fosfato de amonio.*

Fermentación. Durante la fermentación se deberá tener muy en cuenta:

1°.) Que la fermentación se inicie y se termine en el menor tiempo posible.

2.°) Que se efectúe durante la misma una buena disolución de todas las *sustancias extractivas.*
Para esto son indispensables en el sistema de encubado a sombrero flotante 2 bazuqueos al día.

3°.) Que la temperatura de fermentación no pase nunca de los 35 grados, aplicando en caso contrario, inyecciones de anhídrido sulfuroso a razón de 5 gramos por hectolitro.

Descube. Se determinará todos los días la densidad del mosto, descubando cuando el densímetro nos marque 1000 o antes si es necesario. Se suspenderán asimismo los bazuqueos al notar que la densidad del mosto se acerca a esa cifra.

Prensado. Retirado el vino de gota, se prensarán los orujos, no mezclando el vino así obtenido con el de gota.

VINOS CLARETES

Dentro de este tipo de vino podemos considerar dos clases:

1.°) Vinos claretes (los más tintos).

2.°) Vinos rosados (los más claros).

Se obtienen de la siguiente manera:

a) Moliendo y prensando más o menos las uvas tintas según el color deseado, y luego haciendo fermentar el mosto sin orujo.

b) Macerando durante 12 a 24 horas uvas tintas hasta obtención del color deseado. Se trasiega luego el mosto y se sigue fermentando aparte sin orujo.

Area sembrada de papa en la República: 19.303 Há., 8.645 m. c.
(Censo General Agropecuario 1951)

c) Fermentando uvas rosadas.

d) Fermentando uvas tintas y blancas en proporciones distintas según el color deseado.

VINOS BLANCOS

Pueden obtenerse de uvas blancas o de uvas tintas.

Vinos blancos de uvas blancas.

Vendimia. Se hará a maduración completa y si el tiempo lo permite *retrasando lo más posible* la misma. Se obtendrán así vinos más finos.

Es importante seleccionar bien la uva eliminando toda aquella que esté en mal estado.

Molienda. Como en estos vinos se fermenta generalmente sin orujo, la molienda deberá ser lo más enérgica posible a fin de:

1.°) Extraer la mayor cantidad de productos que dan sabor, aroma y tanino.

2.°) Aumentar el rendimiento en mosto.

Escurrido. Consiste en pasar el mosto por jaulas escurridoras, o también por escurridores especiales de malla metálica.

Tiene la ventaja de obtenerse más rendimiento, efectuar el prensado más rápido y economizar material.

Por el contrario tiene el inconveniente de que el mosto se airea mucho y aunque esto facilita la fermentación, predispone al vino a la casse oxidásica, la que se evita sulfitando.

Prensado. El orujo se prensa reservando sólo para fermentar en blanco el mosto del primer prensado.

Defecación o clarificación del mosto. Tiene por finalidad eliminar del mosto todas las impurezas que contiene, antes de entrar en la fermentación.

Se efectúa agregando al mosto en la *cuba 10 a 30 gramos de anhídrido* sulfuroso por hectolitro, el que paraliza toda fermentación, permitiendo así que se depositen las impurezas.

Al cabo de 24 horas se trasiega y se hacen las correcciones de azúcar y acidez necesarias.

Es indispensable aquí agregar 10 a 15 gramos de tanino por hectolitro pues en estos vinos que fermentan sin hollejo, siempre falta tanino, lo que hace que las clarificaciones sean muy lentas y defectuosas.

Pie de cuba. Se agregará 2 por ciento de pie de cuba vigoroso para que inicie la fermentación inmediatamente.

Fermentación. Deberá cuidarse mucho la temperatura tratando que no pase de 30 grados pues en esta forma se obtienen los vinos más abocados y de menor color.

Descube. Aunque no es necesario (no hay orujos) es mejor efectuario pues airea el mosto, permite una mejor fermentación secundaria y elimina las primeras borras rápidamente.

Vinos blancos de uvas tintas.

Molienda. Debe ser rápida y no muy intensa, pues debemos evitar que pase mucha sustancia colorante al mosto.

Luego se escurrirá utilizando para

los vinos blancos sólo el mosto así obtenido.

Se prosigue después en la forma ya indicada para los vinos blancos.

Decoloración. En muchos casos los mostos no salen completamente decolorado, es decir, que tienen una débil coloración roja.

En este caso se puede decolorar agregando carbones activos decolorantes que se consiguen en el comercio.

La cantidad a agregar depende:

1.°) Del grado de actividad del carbón.

2.°) De la intensidad de color del mosto tratado.

Una vez ajustada la cantidad necesaria por medio de ensayos en pequeño, se agrega al mosto mezclando bien.

Luego se deja reposar, se trasiega el mosto limpio y se continúa la fermentación como se indicó.

CONSERVACION FRIGORIFICA DE

FRUTAS

Condiciones a tener en cuenta

Por el Ingeniero Agrónomo
GUALBERTO BERGERET

☆

Es muy corriente en nuestro país la creencia de que la fruta puede conservarse cualquiera sea su estado sanitario y su grado de madurez.

Es necesario tener presente que toda fruta es un ser viviente y como tal todos sus procesos vitales continúan aún después de arrancada, siendo más rápida la evolución de los mismos, cuanto mayor sea la temperatura del ambiente en que se encuentran.

Pero es preciso destacar, asimismo, que el frío no detiene, como se piensa comúnmente, dichos procesos ni las alteraciones que pueda presentar originalmente el producto, sino que, solamente, se reduce a retardar dichos fenómenos.

Es pues indispensable, para lograr una conservación máxima y obtener a la salida de la *cámara* un producto que presente buenas condiciones comerciales, atender la fruta en las distintas etapas de su vida hasta el momento que va a ser conservada.

Analizaremos a continuación los distintos factores a tener en cuenta, *para lograr una correcta y máxima* conservación.

1. CUIDADOS CULTURALES.

Es necesario prestar al monte frutal la máxima atención, efectuando las labores culturales a fin de que la fruta se desarrolle en condiciones normales.

A ese efecto, se debe atender muy especialmente su estado sanitario, con tratamientos preventivos y curativos oportunos, a fin de beneficiar la fruta no sólo en su rendimiento y en su calidad sino también en su ulterior conservación.

2. COSECHA.

Es importante cosechar la fruta en su punto adecuado de maduración, de manera que al llegar a manos del consumidor presente un aspecto atrayente y conserve al máximo las condiciones organolépticas del producto fresco.

El momento preciso lo da generalmente la observación continuada de la fruta, aunque existen varios métodos para determinar con más o menos precisión el grado de maduración.

Estos procedimientos son:

a) por color, b) por su composición, c) por el color de las semillas, d) por la facilidad de arranque y e) por el presiómetro.

DE MEDICINA. — Se conversaba entre amigos sobre la resurrección de Lázaro y uno de ellos dijo que no era de nuestros tiempos ver salir a los muertos de sus tumbas.

—Claro, dijo otro, la medicina ha hecho muchos progresos.

a) POR COLOR.

Este método se basa en el cambio de coloración de la cáscara a medida que avanza la maduración.

La coloración varía con las distintas especies de frutas y la indicación del grado de madurez se hará sobre el color de fondo de la fruta.

Peras. — La coloración deberá estar entre verde claro y verde amarillento.

Manzanas. — En la mayoría de las variedades se deberá cosechar entre color verde claro y verde amarillento en la parte no coloreada. En la Winter Banana el color deberá ser verde claro y en la Black Ben Davis y Winesap, amarillento.

Ciruelas. — Las variedades japonesas se cosecharán cuando toman un color verde amarillento o blancuzco. En cambio en las variedades de cáscara oscura cuando la coloración llega a azul verdoso o rojizo púrpura.

Duraznos. — Para las variedades de carne blanca la recolección se hará cuando la piel pasa del color verde oscuro al verde claro, blanco plateado o fondo amarillo claro.

En cambio las variedades de carne amarilla se cosecharán cuando el color de fondo está pasando del verde oscuro al amarillento.

CITRUS.

Naranjas. — Se deben cosechar cuando han adquirido la coloración característica y además el sabor de la pulpa está bien equilibrado entre el ácido y el dulce.

Limones. — Deberán haber alcanzado su tamaño máximo sin tener en cuenta la coloración, cualquiera que ésta sea.

Pomelos. — La cosecha se efectuará 20 o 30 días después que adquiera su color característico, sea amarillo o rosado, pues de lo contrario la pulpa es demasiado amarga.

En esta fruta interesa que la acidez, el azúcar y el amargo están perpectamente equilibrados sin dominar uno sobre otro.

Uvas. — Deberán haber alcanzado el color de la variedad, es decir, amarilla para las uvas blancas y violeta para las tintas. Además deberán acusar un sabor netamente dulce y una densidad en el mosto que oscile entre 9° y 11° Baumé.

Damascos. — La cosecha se efectuará cuando el color verde pasa al color blanco amarillento o amarillo claro.

b) POR COMPOSICION.

Este método se basa fundamentalmente en la determinación del tenor en azúcar y se presta especialmente para algunas frutas como las uvas. En este caso se exprimen y el jugo obtenido se filtra, se vierte en una probeta ancha y se determina su densidad con un densímetro Baumé o con un mustímetro.

En otras frutas, se ha tentado de determinar el grado de madurez por su composición química (relación azúcar/acidez) pero ésta varía mucho debido a numerosos factores como: carga del árbol, condiciones climáticas, humedad, riegos, etc., por lo que la prueba tiene un valor relativo.

Plantas de naranjos en producción en la República: 1:781.233
(Censo General Agropecuario 1951)

c) POR EL COLOR DE LAS SEMILLAS.

En las manzanas se admite que el momento óptimo de la cosecha es cuando las semillas toman una coloración. Sin embargo este dato es también relativo pues varía con la variedad y con la estación.

d) POR LA FACILIDAD DE ARRANQUE.

En algunas variedades de manzanas (Winesap, King David, etc.) se observa una cierta propensión a caerse la fruta al aproximarse el momento de maduración. Sin embargo esto es también relativo, pues la caída puede estar relacionada con otros factores, como vientos, riegos, sequías, ataques de insectos, etc.

e) POR PRESIOMETRO.

Esta determinación está basada en la determinación de la resistencia de la pulpa y se realiza con aparatos especiales llamados presiómetros que miden la presión de la pulpa en libras.

Uno de ellos es el que muestra la fig. 1, y consiste de un cilindro de metal dentro del cual actúa un émbolo sujeto por un resorte de acero. En el extremo de la barra se encuentra un botón de diámetro variable, según la especie de fruta. El cilindro tiene, además, una escala calibrada en libras, donde se efectúa la lectura correspondiente a la presión necesaria para que el botón venza la resistencia de la pulpa.

El aparato permite determinar rápidamente la presión de la pulpa, la que guarda una relación con el grado de madurez de la fruta, siendo más baja a medida que la maduración avanza.

En los Estados Unidos, Argentina y otros países se ha aplicado este método, y aunque el mismo no constituye un índice absoluto del grado de madurez, permite obtener una buena guía en la determinación del mismo en las manzanas y las peras, mientras que en los duraznos y ciruelas la aplicación del presiómetro permite establecer los colores standards para el momento de la cosecha.

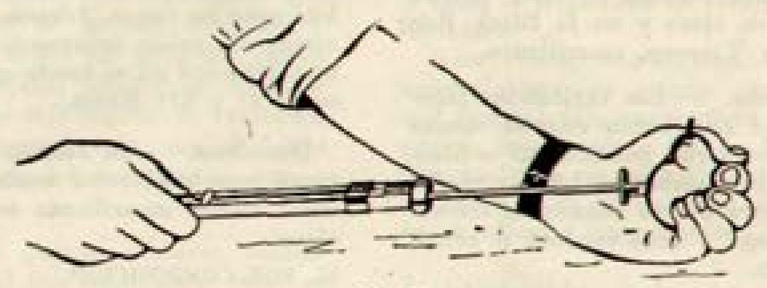


FIG. 1

Es de hacer notar que las indicaciones del presiómetro pueden variar con una serie de factores, por lo cual es conveniente establecer los límites de presión para cada región.

3. COSECHA.

La cosecha deberá ser realizada con gran cuidado manipulando la

fruta suavemente a fin de evitar golpes y heridas en la misma. En efecto; cada golpe o herida constituyen puntos de debilitamiento de la fruta, que se traducen luego en alteraciones, reduciendo el período de conservación y aumentando los descartes.

En consecuencia en la cosecha se deberá tener en cuenta los siguientes puntos:

a) El personal deberá ser hábil y consciente de su trabajo.

b) Se deberá contar con un equipo adecuado de recolección. Para ello se utilizarán telas especiales de arpillera o lona que se abran por

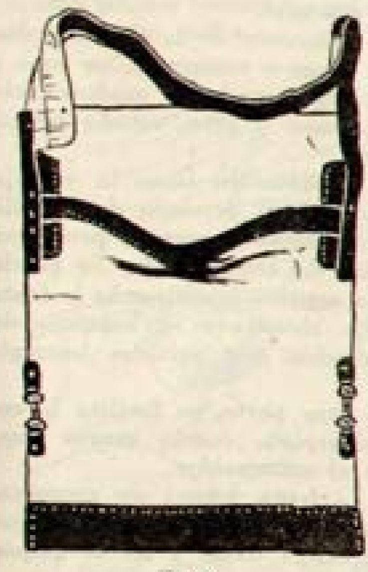


Fig. 2

debajo para vaciar la fruta en los cajones (Fig. 2 y 3). En su defecto, se podrá utilizar canastas forradas de arpillera a fin de evitar el machucamiento de la fruta.

c) No se deberá cosechar la fruta con tiempo húmedo ni cuando esté mojada del rocío. En caso de grandes lluvias es prudente, asimismo, postergar la cosecha por 2 días, por lo menos, para evitar que la fruta tenga exceso de agua. Por lo general, la conservación de la fruta se reduce a medida que aumenta el tenor de agua.

d) Al cosechar y al manipular la fruta el obrero deberá tener mucho cuidado de no provocar heridas en la misma ni apretarla con los dedos. Para esto conviene que use guantes de tejido blando o por lo menos que lleve las uñas bien recortadas.

e) La fruta se arrancará o se cortará según el espacio, pero en cualquier caso deberá conservar el pedúnculo, pues de lo contrario el lugar de inserción de la fruta se constituye en una puerta de entrada de microbios, especialmente mohos.

Así, se arrancan las peras, manzanas, ciruelas, damascos, duraznos, etcétera. Las uvas y los citros, en cambio, se cortan.

En el primer caso se toma la fruta con toda la mano, se le da una pequeña torsión, levantando al mismo tiempo la mano, recogiendo la fruta con su pedúnculo.

En el caso de los citrus, en cambio, se corta con tijeras especiales sin punta, con un trozo pequeño de pedúnculo, lo más cerca de la inserción a fin de que el mismo no pueda dañar la corteza de las otras frutas.

f) Los cajones cosecheros deberán elegirse bien a fin de evitar heridas en la fruta. Además es conve-

Producción de poroto en la República: 4:007.711 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

niente limpiarlos a menudo y desinfectarlos de vez en cuando, ya sea vaporizándolos o tratándolos con sulfato de cobre al 1 %.

g) Los cajones no deberán ser llenados exageradamente y llevarán calzos para evitar el apretamiento de las frutas del cajón inferior.

h) No se debe cosechar en las horas de gran calor, para evitar que la fruta quede con altas temperaturas, lo que acelera los procesos vitales y por consiguiente su maduración, reduciendo en consecuencia el tiempo de conservación.

i) Nunca se debe manipular la fruta a granel, porque en el centro del montón se desarrollarán temperaturas elevadas.



Fig. 3

4. Una vez cosechada la fruta no se debe exponer al sol, para lo cual los cajones se colocarán apilados à la sombra, recubriendo la pila con un cajón vacío invertido.

En caso de que los cajones no pudieran llevarse al galpón, se mantendrán en el monte destapados durante la noche.

5. La fruta antes de ser almacenada conviene que sea clasificada. Esta clasificación puede realizarse en base a:

a) Separación de la fruta pequeña, golpeada, averiada, picada, asoleada, etc., es decir, lo que se denomina descarte.

b) Selección de la fruta en distintas clases o categorías, en base a la variedad, grado de madurez, color, tamaño o peso, estado sanitario, etc.

La clasificación tiene la ventaja de facilitar el depósito de aquella fruta cuyo estado permite prolongar el plazo de conservación. Se puede de esta manera ir retirando la fruta que ha alcanzado su máximo de conservación por partidas homogéneas.

Por otra parte, se facilita la comercialización, dando mayor confianza al consumidor.

6. La fruta deberá ser conservada cuidadosamente de manera que se mantenga firme y no se golpee entre sí.

Aunque en nuestro país no se acostumbra por lo general a envolver la fruta, esta práctica es conveniente para asegurar una mejor conservación. Para ello se utilizan papeles especiales (de seda, aceita-

Producción de naranjas en la República: 35:128.557 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)



Fig. 4

do, al sulfito, etc.) con los que se envuelve la fruta una por una, de manera de aislar unas de otras y al mismo tiempo formar un colchón de aire que las rodea.

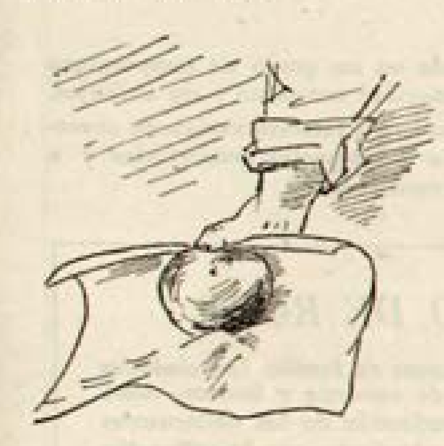


Fig. 5

El papel puede ser de distintos colores que diferencien las distintas calidades de frutas, aunque es importante comprobar que el color sea firme y no manche la fruta.

La envoltura se hará de manera que asegure una buena presentación y al mismo tiempo sea firme, a fin de que no se desenvuelva (Figs. 4, 5, 6, 7 y 8).



Fig. 6

7. La fruta envasada se llevará rápidamente a cámara frigorífica, en vehículos con buenos elásticos a fin de que no se golpee.

8. Conviene prerrefrigerar la fruta lo más rápidamente después de la cosecha a temperaturas entre 3°5



Fig. 7

Producción de mandarinas en la República: 14:508.619 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

y 0°5 C. a fin de asegurar así una reducción inmediata del proceso madurativo, lo que permite prolongar el tiempo de conservación y reducir las pérdidas en cámara.

Es un grave error mantener la fruta en los galpones para que "agarre color". La maduración en los galpones con temperaturas muchas veces altas, se acelera y por otra parte las alteraciones son favorecidas. Consecuencia: la fruta se arruga, pierde consistencia, aroma y sabor; en una palabra, la calidad disminuye.

Por otra parte, es necesario tener en cuenta que el proceso de maduración no se paraliza en la cámara frigorífica, sino que se reduce y en consecuencia se prolonga, permitiendo, por lo tanto, mantener la fruta en buenas condiciones en un plazo más dilatado.

9. La conservación de la fruta en cámara frigorífica deberá realizarse a temperaturas y grado higrométrico adecuado, según las distintas especies.

No es suficiente enfriar la fruta, sino que para asegurar una correcta y más prolongada conservación es importante que la misma sea man-



Fig. 8

tenida en un grado de temperatura y humedad constante y sin altibajos.

Estos dos factores varían de acuerdo a las especies conservadas y a las variedades.



Bajo el Poncho del Seguro

Paisano: no haga usted caso
cuando voces agoreras,
dicen que las sementeras
se pierden a corto plazo.
El esfuerzo de su brazo
hoy en día está asegurado
y puede dormir confiado
con certeza se lo digo
como si estuviera el trigo
puesto en el mesmo mercado.
No le tema al chaparrón
y aunque con granizo venga,
déjelo que se entretenga,
y échele leña al fogón,
que hay un Banco e' la Nación
flor de Banco, compañero,
que a usted le paga, aparcero,
hasta el último destrozo,
pa que no se vaya al pozo
el fruto de un año entero.
Es el Banco de Seguros
del Estado, cosa juerte,
que lo saca a Ud. por suerte
de los más serios apuros;
con él, los trances más duros
se pasan fácil igual,
conque llévese del leal
consejo de un hombre franco,
asegure en ese banco,
que es un honor nacional.

TABARE REGULES.

Contribución al Estudio del

PROBLEMA FORRAJERO *del Uruguay*

Por el *Ing. Agr. TEOFILO HENRY*

Jefe de la Sección Forrajeras, del Instituto Fitotécnico "LA ESTANZUELA"

En el volumen correspondiente al año 1953 de esta publicación (XL), del Banco de SEGUROS del ESTADO, he desarrollado en un tercer artículo de esta serie, el tema "Praderas de Verano"; hoy trataré lo relacionado con:

ALGUNAS SOLUCIONES DE PRADERAS ANUALES DE INVIERNO Y SU DERIVACION HACIA LA PRADERA PERMANENTE

En primer término debemos tener el concepto claro de las forrajeras que han de ser más útiles al fin perseguido, teniendo en cuenta: 1º la disponibilidad de semilla, y 2º cuál es la especie o variedad más recomendable, de acuerdo a las informaciones obtenidas o a la experiencia realizada.



Toritos en una pradera artificial permanente

El cuadro indicador de "LAS FORRAJERAS PARA LAS DISTINTAS EPOCAS DEL AÑO" nos presenta, entre otras, a las gramíneas y leguminosas siguientes:

De Invierno	Anuales y bi-anuales	Cereales forrajeros: Trigo, Avena, Cebada, Centeno
		Ray-grass
		Phalaris minor (Alfarin o pasto romano)
		Bromus catharticus (Cebadilla)
		Vicia sp. sp.
		Tréboles

Hectáreas de trigo forrajero para grano y para pastoreo y forrajes sembradas en la República: 20.516,0

(Censo General Agropecuario 1951)

Estudiando individualmente unas y otras, se podrá apreciar mejor las diferencias que existen entre ellas, lo cual facilitará la elección para cada caso. De acuerdo al orden anotado tenemos:

TRIGO. — Cuando se efectúa un cultivo de trigo, jamás se realiza con el único fin de pastoreo; siempre es pensando en la cosecha de grano; por lo tanto el pastoreo es un aprovechamiento, podríamos decir adicional, de resultados positivos por poseer el trigo *excelentes* condiciones *forrajeras* en lo relacionado con el valor nutritivo y por su palatibilidad.

Entran en juego varios factores que deben ser tenidos muy en cuenta al pretenderse la triple finalidad: 1º *calidad de la tierra;* 2º variedad: 3º época de siembra.

La calidad de terreno es primordial, puesto que no puede obtenerse una producción abundante de follaje que se reponga fácilmente después de ser pastoreado, si no se cuenta *con suelo fértil. El pastoreo de* un trigo en un terreno pobre es antieconómico; porque si la primavera no le es muy favorable, se corre el riesgo de que la producción de grano sea escasa. — *Variedad.* Dentro de la especie trigo, bien sabemos que *es muy elevado el número* de variedades. Las que pueden designarse forrajeras o sea las de doble propósito, son aquellas que presentan determinadas características respecto a su tipo y aptitudes: Porte juvenil rastrero, que ofrece más *resistencia al pisoteo y al diente* de los animales, fácil resurgimiento, abundante macollaje, período vegetativo dilatado, lo cual permite una época de siembra temprana (principio de Marzo), pudiéndose pastorear ya desde el mes de Mayo, extendiéndose según el caso, (estado general del cultivo) hasta Setiembre.

AVENA. — Ha sido la forrajera *de más amplia difusión* y la primera que pobló en el país, praderas artificiales de pastoreo. Bien saben nuestros hacendados las excelentes condiciones de ella, y a pesar de los inconvenientes que se le han creado en los últimos tiempos (roya y pul*gón verde) aún es el cultivo forra*jero que ocupa mayor superficie. Evidentemente, éste ha mermado, porque ya no ofrece la avena la confianza que se le tuvo entonces. En la actualidad, hay quienes no quieren sembrarla más y otros que *no quieren abandonarla, argumen*tando cada uno sus razones.

Considero que los primeros están en un error, porque si bien es sustituíble por el Ray-grass 284, en cambio puede obtenerse con la avena una pradera más temprana, porque *indudablemente es más precoz*, máxime si se siembra a fin de Febrero, si el tiempo lo permite. Además la avena sembrada después de pasar el peligro de ataque del pulgón verde, proporcionará un buen pastoreo de primavera, o una pradera para obtener un *excelente* heno cuando esté a medio grano; esto es si no se le quiere dejar para cosechar semilla.

En cuanto a los que aún se mantienen sembrando exclusivamente avena, también están en error, salvo que se encuentren en regiones privi*legiadas, donde no sea afectada* por royas ni pulgón, lo cual hoy es difícil. Estos productores deben experimentar también el Ray-gras 284, el

Hectáreas de trigo para pastoreo integral sembradas en la República: 10.599,0.

(Censo General Agropecuario 1951)

cual tal vez podrá proporcionarles mayores ventajas en algunos períodos del año.

CEBADA. — Es la forrajera que en muchos períodos agrícolas han dado un *mayor rendimiento, registrándose* ya en abril cantidades superiores a las que proporcionan otros cereales. *Como* producto de grano es excelente y puede constituir un recurso de valor, aprovechable en lugar de maíz, ya que éste frecuentemente es ahora escaso y caro.

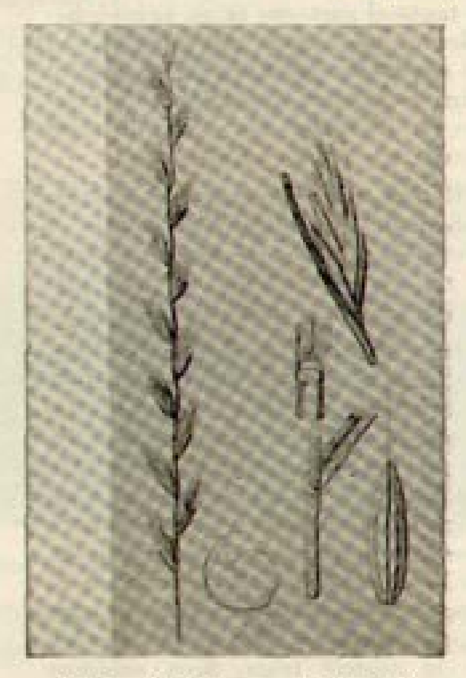
No ha prosperado su cultivo como el de otras forrajeras, porque es menos resistente al pastoreo, principalmente en épocas lluviosas; es, además, su período vegetativo menos dilatado, encañando con facilidad, cuando se desarrolla prematuramente, y no se controla el pastoreo o no se le corta a tiempo.

Las *espigas maduras ofrecen cierta* facilidad al desgrane, de manera que una vez cosechado el cultivo *queda el terreno frecuentemente* resembrado, y si se tiene la precaución de pasar de inmediato una rastrojera, se consigue un abundante cultivo de rastrojo muy temprano, que generalmente se libra de los efectos del pulgón verde por encontrarse las plantas desarrolladas cuando éste aparece.

CENTENO. — En general no reviste importancia su cultivo para fines *forrajeros en las* zonas donde pueden cultivarse los cereales anteriores. Se ha obtenido éxito en los terrenos arenosos de los departamentos de Tacuarembó y Rivera. Frecuentemente es empleado en mezcla con vicia, dado que la resistencia de los tallos ofrece una mayor ventaja para el fin que es utilizado, que no es otro que servirle de "tutor".

RAY - GRASS. — *Var. "La Estanzuela 284"*. — Más de una vez nos hemos referido a esta forrajera en las *publicaciones de este* Almanaque y en detalle, en el volumen correspondiente al Año XXXVIII de 1951, pág. 156.

Al hacer mención a esta planta,



Lolium Multiflorum (Ray-Grass)

debemos aclarar que al *referirnos* a una variedad determinada, lo hacemos porque los "tipos" representantes de la especie Lolium multiforum que es sub-espontáneo en el país, conocidos por "Cola de zorro", no reunen las condiciones forrajeras y de sanidad que se encuentran en la variedad 284. Las características sa-

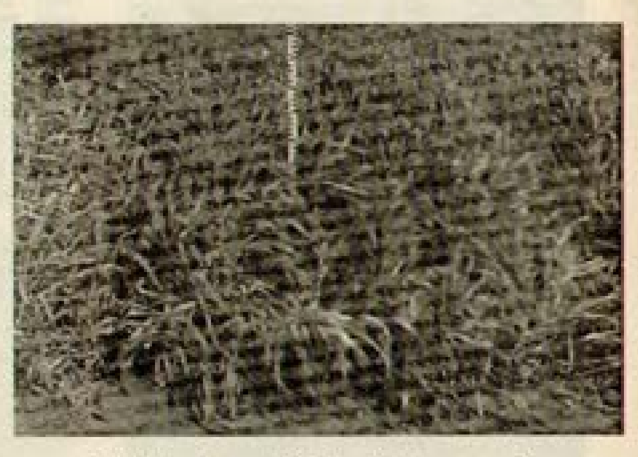
Hectáreas de trigo, en total, sembradas en la República: 521.332,5.
(Censo General Agropecuario 1951)

lientes que la distinguen son: 1º) Resistencia al ataque del pulgón verde y roya. — 2º) Abundante producción de masa verde desde Mayo hasta la primavera. Follaje voluminoso. 3º) Fácil resurgimiento en los pastoreos o después de los cortes. — 4º) Gran resistencia al pisoteo, soportando más tiempo que otras forrajeras, hacienda mayor, en periodos de lluvia. — 5º) Porte erecto, lo cual permite *cosechar fácilmente* su abundante producción de semillas. — 6º Poca exigencia de suelo. — 7º) Muy fácil resiembra natural. — 8º) Admite la asociación de cualquier planta, principalmente leguminosas.

Por ellas, este Ray-grass ha tomado incremento, sembrándose ya, un elevado número de hectáreas; sustituyendo a muchos avenales que han dejado de sembrarse por el temor latente de los ataques del pulgón verde y la roya. Se ha comprobado su buen valor alimenticio y no produce hipocalcemia. Además es una pradera económica, si bien la cotización actual de la semilla es elevada ($ 50-60 los 100 kgs.) dada la cantidad que se siembra 25 a 30 kgs. por há., resulta un precio por unidad menor que cualquier grano.

La resiembra natural es un factor importante en la pradera del Ray grass. Cuando se le cosecha semilla o cuando se mantiene el pastoreo, pero con tal que se les levante antes de mediados de Noviembre, queda siempre una cantidad de semilla en la pradera, capaz de reponer nuevamente el cultivo, ya sea pasando una rastrojera o sin ella. Este proceso de resiembra se continúa, proporcionando nueva renovación, por dos y tres años o más con una capacidad de pastoreo muy superior a la de campo natural lindero.

PHALARIS MINOR (Pasto romano). — Forma como el Ray grass, *una pradera económica de muy* alto valor nutritivo, y que soporta una buena dotación de boca, desde luego que esto depende de la calidad del suelo de que disponga. Tiene el inconveniente de ser algo menos precoz que la avena y es susceptible al pulgón. Esta causa debe haber tenido influencia en el poco tiempo que tuvo auge su cultivo. A pesar de ello, es digno de ser tenido muy en cuenta para siembra muy temprana, en tierra *fértil*, a fin de que se desarrolle lo suficiente como para que cuando aparezca el pulgón, ya haya formado una buena raíz y pueda con-



Phalaris minor (Alfarin o Pasto romano)

Rendimiento general de trigo por hectárea en la República: 869 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

trarrestar en parte el efecto de su perjuicio.

Es una pradera altamente beneficiosa, porque soporta más que la avena las épocas de humedad; es muy apetecida por todos los animales. Su alto valor alimenticio se traduce en el sorprendente paso que se aprecia en los animales invernados en ella.

Resiembra natural. Como en el caso del Ray-grass, también en esta



Espigas de Phalaris minor

pradera tenemos una resiembra fácil. Al madurar, los granos se desprenden con facilidad de manera que al dejar adelantar la madurez, para cosecharlos o levantando el ganado más tarde, sólo como para que alcance a semillar, aunque sea una pequeña parte, cae semilla en abundancia, como para tener una gran resiembra natural. Una pasada de rastrojera que le proporcione ambiente favorable a la semilla para poder desarrollarse, es suficiente para obtener una nueva pradera.

Para la siembra sólo se emplean 12 a 15 kilos de semilla por Há. El rendimiento normal de grano es entre 250 y 400 kgs. por Há.

CEBADILLA (Bromus catharticus). — Esta forrajera es nativa de esta región americana; se le conoce también por cebadilla australiana por haber sido cultivada en aquel país, donde indiscutiblemente la han mejorado.

Su período vegetativo es anual a bi-anual dependiendo de las condi-



Bromus Catharticus (Cebadilla)

Hectáreas de alpiste sembradas en la República: 1.946.
(Censo General Agropecuario 1951)

ciones del ambiente donde su cultivo, por su resiembra natural, en casi todo el año mantiene una permanente renovación de plantas.

Su valor como forrajera de pastoreo es muy elevado por su calidad en sí, y por asociarse muy bien a otras plantas perennes, con las que hace una buena combinación que, completada con leguminosas, forman una pradera muy valiosa.

La cebadilla no ha prosperado porque es exigente con respecto a suelo y ambiente. Con harta frecuencia se le encuentra en lugares sombreados y humíferos, a orilla de montes, quintas, etc. Por eso, si se pretende que pueda hacerse una pradera sólo en combinación con otra gramínea, como podría ser Ray-grass, en un terreno de calidad mediocre, vivirá el primer tiempo, pero no perdurará.

Requiere otro ambiente, y éste sólo puede ser creado con la presencia de una leguminosa (alfalfa, tréboles, etc.) que además de proporcionarle nitrógeno, paulatinamente va formándose humus como consecuencia de la abundante vegetación, la cual crea un ambiente propicio para la cebadilla.

Otro inconveniente que ha tenido para su propagación, es la susceptibilidad al ataque de carbón (ustilago bromívora).

Es este de una gran virulencia, *propagándose con facilidad en* la casi totalidad de las panojas, y anulando por lo tanto la cosecha.

Frente a este gran inconveniente se dispone en la actualidad de una cebadilla de cierta resistencia, que además es una planta más vigorosa que nuestra cebadilla criolla. Se trata de una variedad que se identifica con la designación: La Estanzuela 157/48.

LEGUMINOSAS. — En otras publicaciones hemos referido la importancia y el valor que tienen para la pradera y para los suelos las plantas de esta familia, cuyo prototipo es la reina de las forrajeras: La Alfalfa.

Su doble finalidad, de plantas de alto valor alimenticio, por la proteína que poseen, y mejoradoras del suelo, por su propiedad de almacenar nitrógeno, mediante las bacterias radicícolas alojadas en las nudosidades de sus raíces, hacen que no pueda prescindirse de ellas en la formación o en el mejoramiento de una pradera.

Como en esta oportunidad nos referimos sólo a praderas anuales y a algunas que por su fácil resiembra natural duren dos y tres años, debemos prescindir de aquellas leguminosas de larga vida, como ser Alfalfa y Lotus corniculatus, que sólo pueden ser utilizadas en praderas con carácter permanente. El Trébol subterráneo, aunque anual, también debe ser incluído entre éstas, por motivos que después veremos.

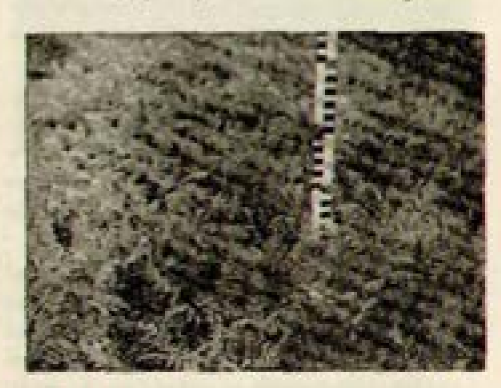
Podremos pensar para las praderas anuales que pueden llegar a ser algunas bi-anuales en: VICIA y TREBOL rojo, como las dos plantas leguminosas más accesibles para la finalidad perseguida.

Desconcertará, indudablemente, al que observa el cuadro citado de "Las forrajeras para las distintas épocas del año "que, figurando el Trébol subterráneo como anual, no lo indique para praderas anuales. Es por-

Producción de semilla de alpiste en la República: 818.337 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

que este Trébol es *más* apto para praderas permanentes o para integrar la pradera natural, por su fácil resiembra, que para ser empleado en las praderas anuales. Además éstas deben ser formadas con plantas de desarrollo más rápido, o que se mantengan vivas en verano aunque sea con escasa vegetación, de manera que, con las primeras lluvias de fin de verano, inicien su movimiento vegetativo, proporcionando temprano en el otoño praderas con abundante forraje. Con esta finalidad, *es que se citan las plantas* de vida bi-anual, como ser Trébol rojo y Cebadilla. Esta combinación puede conseguirse en terreno fértil, y bien saben los productores, que en ese momento, (Febrero-Marzo), sólo se cuenta con los pastoreos de Sudan grass o Sorgos en general, ya sea de grano o azucarados.

VICIA (*Arvejilla forrajera*). — Es la única forrajera leguminosa, anual, que por su crecimiento rápido puede asociarse a las gramíneas que hemos estudiados. Su desarrollo, exuberante, da origen a una pradera muy voluminosa, que puede ser bien aprovechada mediante el sistema preconizado por australianos y neo zelandeses, mediante el pastoreo controlado por el alambrado eléctrico, el cual se va avanzando paulatinamente, a medida que vaya siendo comida la pradera. De esta manera se libran al pastoreo pocos metros por vez, corriéndose el alambre nuevamente cuando haya sido totalmente comido. Este sistema, además de ofrecer la ventaja del buen aprovechamiento de una pradera de esa índole, presenta la posibilidad de que *el abono que van dejando los animales* quede más o menos parejo en toda la pradera.



Vicia benghalensis en plena vegetación

El pastoreo corriente o sea sin control de desplazamiento, es para este cultivo voluminoso, poco favorable, porque se desperdicia demasiado con el pisoteo.

Es una mezcla muy interesante para ser aprovechada mediante el corte, y también para ser henificada en la primavera. (En el Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 470, del 18 de junio de 1953, pueden encontrarse mayores detalles de este cultivo).

TREBOL ROJO. — Con este Trébol se consigue una pradera asociada de muy alto valor alimenticio, principalmente cuando se combina con Ray-grass o Cebadilla. (El empleo de ésta última forrajera es menos frecuente por su escasez).

La pradera del primer año recién alcanza a proporcionar un volumen satisfactorio desde mediados de primavera. El Ray-grass se desarrolla antes, pero no obstaculiza por ello el crecimiento del Trébol, el cual, durante los primeros 5 o 6 meses de vida o sean otoño e invierno, se

Producción de heno de alpiste en la República: 45.560 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

mantiene muy bajo, levantando en la primavera, y madurando a fin de diciembre, *época en que puede* cosechársele semilla, porque las gramíneas con las que ha sido sembrado, estarán también secas.

Las primeras lluvias del siguiente año actúan en forma muy beneficiosa, porque encuentran la tierra caliente, provocando un ambiente favorable para el rápido resurgimiento de las plantas, que estarán, algunas sin vegetación y otras apenas con unas pocas hojitas nuevas. A partir de ese momento se inicia el 2º año de la pradera, con un valor forrajero muy diferente al primero, porque el trébol recién ha alcanzado la plena producción, ha desarrollado una potente raíz y raicillas en *las que abundan las nudosidades* de Bacillus radicícola favoreciendo al Ray-grass y a la Cebadilla (si se ha podida agregar), formando ese conjunto una mezcla de altísimo valor alimenticio, por su elevado porcentaje de proteina y por la cantidad de follaje muy apetecible.



Trifolium Pratense (Trébol rojo)

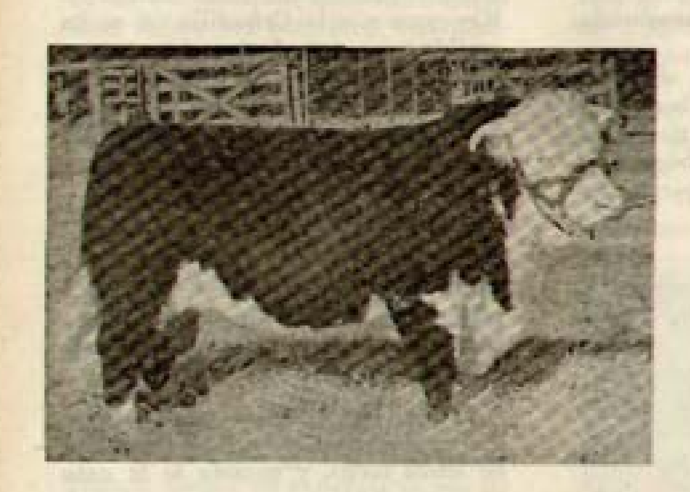
Esta pradera es de fácil ejecución y su éxito depende del desarrollo del trébol; por lo tanto, aun en caso de contarse con un terreno de buena calidad, requerirá ser fertilizado e inoculada la semilla con cultivos de Bacillus radicícola.

Es un cultivo que podrá durar tres o cuatro años, si está sembrado en suelo fértil, y cuando se le note una apreciable merma, es conveniente cultivar en ese terreno, un cereal, trigo por ejemplo, siendo esta la lógica rotación, cuando se desea continuar con agricultura cerealera. De lo contrario, si el programa es seguir con praderas, queda la tierra en excelentes condiciones para la siembra de cualquier forrajera, pudiendo utilizarse muy bien, para la formación de una pradera con carácter más permanente, lo cual presenta una elemental solución inicial, es decir, *un primer paso*, hacia la intensiva producción forrajera.

Mientras se desarrolla el programa de acción a realizarse en ese terreno que ha estado ocupado por la pradera pastoreada durante tres años, se tendrá preparada ya con la debida antelación otra pradera análoga, la cual, como en el caso anterior, puede ser el punto de partida para otra pradera permanente.

Producción de heno de cebada forrajera en la República: 1:303.506 kgs.
(Censo General Agropecuario 1951)

ALGUNOS ANIMALES ASEGURADOS EN EL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO



"Vern Dazzler", de la Suc. José M. Damboriarena.

VACUNOS, OVINOS Y EQUINOS DE PEDIGREE,
— LOS ASEGURA EL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO. —

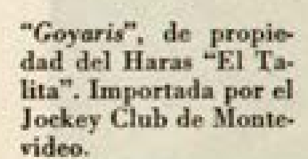


"Diablotín", del Sr. Miguel Debernardis.



"Rosa's Boar 380".
Reservado Campeón.
Exposición Prado 1953.
De propiedad de Estancias y Cabañas Adolfo Shaw S. A. —
Procedencia:
Pablo Scremini e hijos.





"Goyaris", de propiedad del Haras "El Talita". Importada por el Jockey Club de Montevideo.



"R. Puelche Benjamín 2-37" de A. Gallinal Heber. 1er. Exp. del Prado. 1953.



"Van Gogh",
del Sr. **Antonio F. Araujo.**



"Villamil y Casas 7026"
de la Suc. José M.
Damboriarena.



"Uranio"
del Sr. Manuel Sanchez y Sánchez.

ORIGEN Y ACEPCION DE ALGUNAS VOCES DEL HABLA POPULAR RIOPLATENSE

ACHURAS, del quichua: achura, entrañas del animal vacuno u ovino.

ATORRANTE, expresión inventada para designar a los vagos "que dormían en los caños que la Casa A. Torrent había depositado en los terrenos baldíos adyacentes al puerto de Buenos Aires.

BACAN, en genovés significa "amo". En lunfardo: señorito bien vestido y de fortuna.

BATARAZ, del guaraní (*Mbatará*: gallo de plumas plomizas con rayitas blancas).

BATIFONDO, del italiano (battifondo: escándalo).

BERRETIN, del italiano (beretin: sentimiento arraigado).

BIABA, del piamontés (Biava: paliza).

BICHICOME, del inglés (beach-commer: hombre que gana su vida en la playa) Marinero que se queda en tierra y se dedica a la vagancia. Vago.

BRONCA, del lunfardo español: rabia, odio.

BULIN, del francés (boulin: habitación, cuartito amueblado).

CACHAR, del portugués (engañar, trampear, fingir) Del inglés: to cach: agarrar.

CACHIMBA, voz africana: pozo de agua.

CAFUA, en portugués, tomado del africano: caverna, escondrijo. En lunfardo: cárcel.

CANA, del francés (canne: policía). En lunfardo: policía; ir en cana; estar preso.

CANCHA, del quichua: recinto cerrado.

CARACU, del guaraní: médula.

CARANCHO, del guaraní: un ave, el Poliborus.

CATINGA, del guaraní: mal olor.

CHINCHIBIRRA, del inglés (gingerbear: limonada gaseosa).

CHIRIPÁ, del quichua (chiri: frío, y ppacha: ropa o vestido). Prenda de vestir característica del gaucho.

CHUMBO, voz portuguesa: bala.

ESPIANTAR, del italiano (piantre: abandonar). Por extensión: huir.

ESTRILAR, del italiano (strillare: chillar). Rabiar.

FULO, del portugués: enojado (Fulo de raiva, se dice en Portugal).

GUARANGO, del quichua: guaranac, maleducado.

GUITA, del lunfardo español: dinero.

GURI, "por la geografía del vocablo (Argentina, Uruguay, Río Grande del Sur) parece testimoniarse el linaje guaraní que se le asigna al vocablo. Puede proceder del tupí.

LINYERA, del italiano (linghera: vago).

MACRO, del francés (maquereau: tratante de blancas).

MAIZ, del quichua (mahis: planta gramínea cuyos frutos son unas mazorcas de granos gruesos y amarillos).

MATE, del quichua: plato o taza de calabaza.

MATUNGO, del portugués: caballo viejo.

MILONGA, de origen africano, de la lengua bunda, en la cual significa "enredo". En el Río de la Plata: baile popular; mujer de vida alegre.

NANA, del quichua (nanay: dolor, enfermedad).

ÑAUPAS, del quichua (ñaupaca: antiguamente).

PAMPA, voz quichua y aimará: llanura extensa sin vegetación arbórea.

PAPA, voz quichua que quiere decir raíz.

PATOTA, del portugués: pandilla de farristas y jóvenes callejeros.

PAYADOR, del quichu (palla: campesino pobre). Por extensión: trovador.

PAYANA, del quichua (pallani: recoger lo caído). Título del juego quichua heredado por todo el sur americano.

PELANDRUN, del genovés (pelandrón: haragán). Por extensión: vago, pillo, audaz, insignificante.

PETACA, del mexicano (petlacally: estuche para cigarros, etc.).

PICANA, formación híbrida (del castellano: picar, con la terminación quichua "na" que designa el instrumento.

PILCHA, del araucano (pulcha: arruga). Prenda de uso personal.

PONCHO, del araucano (pontho: vestimenta). Prenda de vestir gauchesca.

PORONGO, del araucano y quichua (puruncu) o del aimará (phoronco) vasija de barro.

PUCHO, del quichua (puchu: lo que sobra) colilla de cigarrillo.

QUINCHA, del quichua: enrejado de cañas.

RANCHO, del genovés y veneciano: la casita del pobre. En el Río de la Plata: choza de barro y paja.

TAITA, del lunfardo español: sujeto pendenciero.

TAMANGO, del portugués (tamanco: zapato).

TAMBO, del quichua (tampu: posta o parada de los caminos). En el Río de la Plata: vaquería, lugar donde se ordeñan vacas.

TAPERA, del guaraní (tapé: lugar, y re: casa pasada, que se ha ido). Rancho en ruinas.

TIZA, del mejicano (tiçatl: cierto barniz o tierra blanca).

TOCAYO, del mejicano (tocayotl: nombre). Respecto de una persona a otra que tiene su mismo nombre.

VICHAR, del portugués (vigiar: espiar).

VIDALITA, formación híbrida (vida, del castellano, y la terminación "la", diminutivo quichua; más la i, terminación posesiva de primera persona). *En definitiva: Vidalai: vidita mía.* Villancico criollo.

YAPA, del quichua (yapani: añadidura). Lo que se da por añadidura.

OBRAS CONSULTADAS: JORGE LUIS BORGES, El idioma de los argentinos, 1953; Otras inquisiciones, 1952; J. E. CLEMENT, El idioma de Buenos Aires; AUGUSTO MALARET, Diccionario de americanismos, 1946; FERNAN SILVA VALDES, Vocabulario de uruguayismos, 1941; ALEMANY, J., El castellano en la Argentina; AMADO ALONSO, Problemas de dialectología hispanoamericana; ADOLFO BERRO GARCIA, Prontuario de voces del lenguaje campesino uruguayo, 1936; MIGUEL DE TORO GUISBERT, Enmiendas al diccionario de la Academia.

CABECERA DE CAMA HECHA DE MOLDURAS PARA CUADROS

Si se desea obtener una atractiva y económica cabecera para una cama turca simplemente empapele una porción de la pared detrás de la cama y fije en sus bordes molduras del tipo que se usa para marcos de cuadros. Un papel de diseño llamativo o de color armonizante surte un efecto sumamente interesante contra una pared de color uniforme. Si la pared está empapelada en material coloreado, resultará de tono elegante una cabecera de color uniforme o cubierta de pintura de agua. Las molduras de cuadro se fijan a la pared con clavos de acabado, cuyas cabezas se embuten para luego cubrirlas con masilla. Las molduras pueden ser pintadas en colores que hagan juego con las cenefas o con los muebles del dormitorio.



Características de nuestras principales
VARIEDADES *de* TRIGO

Por el Ing. CARLOS Ma. BOSCH SIENRA



En publicación realizada en el Almanaque del Banco de Seguros del Estado del año 1950, traté a grandes rasgos la importancia del factor variedad y su íntima correspondencia con la rentabilidad y éxito de la explotación agrícola del suelo. Detallé en esa oportunidad las principales características de las variedades de trigo, aconsejables para las condiciones generales del país.

Figuraban dentro de las variedades descriptas como más importantes, el trigo Río Negro, Frontana, Klein Cometa, Litoral precoz, Petiblanco, Petirrojo, Klein Aniversario, etc.

El comportamiento de las mencionadas variedades en años agrícolas subsiguientes, hacen necesaria la eliminación del Klein Aniversario, por su gran susceptibilidad a diversas enfermedades de orden criptogámico, y la reducción aconsejable de las áreas destinadas a la variedad Río Negro, en siembras tempranas, por su decaimiento productivo.

Paralelamente a las variedades cuya eliminación es aconsejable, han surgido otras nuevas, ya incorporadas al gran cultivo, en donde han demostrado su buen comportamiento, a saber: trigo Bagé, D P mezcla, D P 1 (31) 2, D P 1 (31) 1, 3352 W, D Q 3 (150) 2, Klein Lucero y de las cuales ha existido una intensa demanda en el año actual. En efecto, en los últimos años, para bien de la agricultura nacional, se ha difundido la importancia del factor variedad, y es así que la costumbre de plantar trigo teniendo en cuenta solamente su elevado peso hectolítrico y grado de limpieza, se ha permutado por el deseo de plantar determinadas variedades, dando preferencia siempre a las nuevas, en la esperanza justificada de encontrar en las mismas, factores de rendimiento, por lo menos iguales o superiores a los existentes en las variedades hasta ese momento cultivadas.

El origen de ese cambio de criterio, ha radicado en la importación efectuada en el año 1946, de las variedades Río Negro y Frontana, previamente experimentadas en nuestro medio. El comportamiento de las mencionadas variedades, sobrepasó en mucho los rendimientos bajos que en ese momento se obtenían con las existentes.

La Ley Préstamo de Semilla de Trigo ha jugado un papel importante en la difusión de la conveniencia de

Producción de semilla de centeno en la República: 108.765 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

plantar determinadas variedades. En efecto, la mencionada Ley, exitosamente cumplida desde hace varios años por el Servicio Oficial de Distribución de Semillas, estableció normas técnicas en la distribución de variedades de acuerdo: a sus épocas de siembra, a las zonas adecuadas, a las características de clima y suelo; y descartó aquellas que no llenaban las exigencias mínimas, compatibles con los buenos rendimientos. Las preferencias caprichosas de muchos agricultores por ciertas variedades, se vieron desplazadas hacia lo que la técnica impuso por el mecanismo de un crédito amplio. Además se contó para el cumplimiento de la ley con las variedades Río Negro y Frontana, en su época de mayor potencialidad productiva, que, coincidiendo con factores climáticos favorables, arrojaron elevados rendimientos unitarios, muy superiores al promedio de años anteriores.

La Ley de Préstamo de Trigo ha ido, además, desplazando paulatinamente al barraquero, que como rubro anexo se ocupaba de la venta de semillas, al otorgar un modo de crédito amplio, pagadero en especie. De esta manera el Estado, por intermedio del Servicio Oficial de Distribución de Semillas, cubre de un 30 a un 40 % las necesidades del país con los trigos distribuídos en cumplimiento de la Ley y la venta de las semillas certificadas procedente de sus Semilleros de Multiplicación. Este porcentaje se acrecienta año a año.

El hecho de que el Estado vaya gradualmente monopolizando la distribución y venta de semillas, hace necesario que también, día a día, vaya perfeccionando sus métodos, de manera de proporcionar a los agricultores, las máximas garantías de orden técnico con que deben rodearse las simientes que entrega. Tal perfeccionamiento puede lograrse desarrollando el siguiente plan de producción y distribución que se resume en el cuadro.

PLAN A DESARROLLAR

Semillas de pedigree procedentes del Instituto Fitotécnico y Semillero Nacional "La Estanzuela".

Semillas importadas previamente experimentadas con éxito en el país.

Destino — Venta a particulares.

Multiplicación de las mismas en los Semilleros de Multiplicación del Servicio Oficial de Distribución de Semillas para la obtención de Semilla Certificada.

Destino de la Semilla Certificada — Venta a particulares.

Multiplicación de la Semilla Certificada por medio de cultivos contratados inspeccionados en pie con la finalidad de obtener Semilla Inspeccionada.

Destino de la Semilla Inspeccionada — Venta a particulares.

Cumplimiento de la Ley Préstamo de Trigo

En el cumplimiento del plan que se acaba de esbozar se obtendrán las siguientes ventajas:

a) Grandes áreas destinadas a la cerealicultura nacional serían cubiertas con simientés hijas o nietas de pedigrée, de elevada calidad en lo referente a su pureza varietal y selección mecánica.

b) Se obtendrían mayores rendimientos unitarios, con la consiguiente *disminución del costo* de producción por kilaje logrado.

c) Al ser las semillas a distribuirse controladas previamente en pie y luego durante su cosecha, se tendría la seguridad absoluta de su pureza varietal y estado sanitario.

d) Al compensarse al semillerista y al agricultor que efectuara cultivos contratados con un régimen de bonificación, *se estimularía a* la agricultura nacional.

e) Se suprimiría el procedimiento actual de separación de variedades de pilas generales de trigo "a punta de calador", por un método más perfecto.

f) Se lograrían mayores economías en el cumplimiento de la Ley Préstamo.

RESUMEN DE CARACTERISTICAS DE LAS NUEVAS VARIEDADES ACONSEJABLES

De la misma manera que en la ganadería, avicultura, suinicultura, etc., el conocimiento del factor raza y sus características productivas y diferenciales *es fundamental, también* en la cerealicultura resulta de suma importancia para los fines que se persiguen. *Desde luego* que no puede pretenderse conocimientos profundos, que escapan a las posibilidades de una gran masa de agricultores, pero sí son necesarios algunos, que permitan manipular el material vegetal con que se trabaja, evitando errores que tienen, desde luego, su repercusión económica desfavorable. El conocimiento de las zonas adecuadas a las variedades a sembrar, la clase de tierras que requieren, la época de siembra, la cantidad de semilla a utilizar por hectárea, la calidad de la paja, la resistencia al vuelco, constituyen un mínimo necesario. Es común y corriente la comprobación de *siembras de variedades de trigo fuera* de época, en tierras totalmente inadecuadas, con una densidad de siembra del *60 %* a *70 %* de *lo* aconsejable, como lo es, también, el caso de agricultores que multiplican una variedad que hace años ha sido descartada por diversas razones técnicas.

Por amabilidad *del Jefe* del Departamento Técnico del Servicio Oficial de Distribución de Semillas, Ing. Luis A. Ponce de León, incorporo a este trabajo un cuadro resumen de las características de las variedades de trigo que vende el Servicio Oficial de Distribución de Semillas, en el cual *el agricultor encontrará un* modo de orientación sumamente útil.

(Véase la pág. siguiente)

CARACTERISTICAS GENERALES DE LAS DIVERSAS VARIEDADES DE TRIGOS DE

VARIEDAD	*Rio Negro*	*Klein Cometa*	*Frontana*	*Litoral Precoz*
ORIGEN	Proviene de un cruzamiento realizado en la Est. Exp. da Fronteira (Bagé).	38 ma. Sel. Klein X Klein Acero. Ins. Fit. Sta. Catalina.	Fronteira X Mentana Est. Exp. da Fronteira.	38 M. A. X 33 C. Línea separada del Litoral. Estanzuela.
ZONAS	Toda la zona triguera de la República.	De preferencia al Sur del Arroyo Negro.	Toda la zona triguera de la República.	Toda la zona triguera de la República.
CLASE DE TIERRAS	Produce en toda clase de tierras salvo en las muy pobres.	Produce en toda clase de tierras.	Tierras de fertilidad mediana. No indicado para las pobres.	Tierras de fertilidad mediana.
EPOCA DE SIEMBRA	Mayo, Junio hasta 2da. quincena de Julio. Admite el pastoreo; sembrar en Marzo a 130 K.	Indicado para siembras tempranas; fracasa en las tardías.	No es aconsejable para siembras muy tempranas.	Se recomienda para siembras normales y tardías en tierras ricas.
DENSIDAD EN Kgs./Há.	De 100 a 110 según la tierra.	De 100 a 120 según la tierra.	De 100 a 130.	De 100 a 120.
DESARROLLO JUVENIL	Semi-rastrero.	Semi-erguidó a semi-rastrero.	Erecto.	Erecto.
MACOLLAJE	Muy abundante.	Abundante.	Macolla poco.	Bueno.
RESIST. A LA P. TRITICINA	Muy buena.	Muy buena.	Muy buena.	Buena.
RESIST. A LA P. GLUMARUM	Muy buena.	Muy buena.	Muy buena.	Muy buena.
RESIST. A LA P. GRAMINIS	Buena.	Resiste.	Muy buena.	Bastante susceptible.
RESIST. AL CARBON VOLADOR	Susceptible. También a las Septorias.	Muy buena. Algo susceptible al C. Cubierto.	Resiste. Susceptible a las Septorias.	Medianamente susceptible.
PAJA	Fina, flexible y abundante.	Buena. De altura mediana.	Buena. De altura mediana.	Muy débil.
RESISTENCIA AL VUELCO	Muy buena.	Buena.	Muy buena.	Mala.
COLOR DE ESPIGA	Blanca.	Marrón-rojizo.	Rojiza.	Blanca.
RESISTENCIA AL DESGRANE	Buena.	Muy buena.	Muy buena.	Buena.
FORMA Y COLOR DEL GRANO	Tamaño grande. Color subido.	Semilargo, semiancho. Amarillo rojizo.	Tamaño grande. De buen color.	Grande y de color subido.
CALIDAD PANADERA	Blando.	Muy buena. Semiduro.	Blando.	Blando.

PEDIGREE QUE EXPENDE EL SERVICIO OFICIAL DE DISTRIBUCION DE SEMILLAS

Petiblanco	*Klein Lucero*	*DP 1 - DP 2 - DP mex.*	*DQ 3 (150) 2*	*3352 W.*
Cruzamiento natural del trigo Petiso. Estanzuela.	Klein *Progreso* x Apulia Sel. Klein.	Líneas de un cruzamiento de Lit. Precoz x Río Negro. Estanzuela.	Procede de un cruzamiento entre Lit. Precoz y Klein 157. Estanzuela.	Procede de un cruzamiento entre Centelha y Frontana. Estanzuela.
Toda la zona triguera de la República.	Toda la zona triguera de la República.	Toda la zona triguera de la República.		
Toda clase de tierras. En las fértiles da buenos rendimientos.	Toda clase de tierras, salvo las muy pobres.	Produce en toda clase de tierras, salvo las muy pobres.		
Admite siembra dilatada. Para muy tardías requiere tierras muy ricas.	Desde Mayo a 1ª quincena de Junio. Admite el pastoreo; sembrar a 130 Kgs.	Mayo, Junio hasta 2da. quincena de Julio. Admite el pastoreo; sembrar en Marzo a 130 K.	Mayo y Junio. Admite siembras tardías y hasta muy tardías.	Desde mayo hasta agosto.
De 100 a 120.	De 100 a 110.	De 80 a 90.	100.	100.
Semi-erecto.	Semi-rastrero.	Semi-rastreros.	Semi-erecto.	
Bueno.	Abundante.	Abundante.		
Buena.	Muy buena.	Muy buena.		
Buena.	Muy buena.	Muy buena.		
Poco susceptible.	Muy buena.	Muy buena.		
Susceptible. Resiste el C. Cubierto.	Muy buena.	Susceptibles. También a las Septorias.		
De mediana altura.	Muy buena. De altura mediana.	Fina, flexible y abundante.	Poco abundante en rel. al grano.	Muy buena.
Buena.		Muy buena.		
Blanca.	Amarillenta.	Blanca.	Clara, aristada.	Blanca, arist.
Regular.	Buena.	Buena.		Buena.
Tamaño mediano. Color clara.	Mediano, semilargo. Rojizo-amarillento.	Tamaño grande. Color subido.	Algo vítreo, de 37 miligramos.	De tamaño grande.
Semiduro.	Duro.	Blando.	Buena extracción de harina.	Buena calidad.

TRIGO D.P. - MEZCLA

Origen: Proviene de un cruzamiento efectuado en "La Estanzuela" en el año 1941 entre los trigos Río Negro y Litoral Precoz.

De plantas selectas de la tercera generación filial se reunió un gran número bajo la designación de DP-Mezcla.

Características: Es un trigo de desarrollo juvenil semi rastrero, espiga aristada de color blanco cuando madura y de cierre fuerte. Granos de tamaño grande y elevado peso hectolítrico.

Epoca de siembra: Admite el pastoreo. Sembrar en marzo a razón de 130 Kgs. por Há. Para grano se puede sembrar desde mayo hasta segunda quincena de julio a razón de 100 Kgs. por Há.

Tierras: Produce en toda clase de tierras, a excepción de las muy pobres.

Vuelco y desgrane: La resistencia al vuelco se puede considerar buena, aunque su paja es flexible, y muy buena resistencia al desgrane.

Enfermedades: Susceptible al carbón volador (Ustilago tritici).

Esta variedad también es susceptible a las Septorias Tritici y Nodorum.

Buena resistencia a la puccinia graminis y muy buena resistencia a la P. triticina y P. glumarum.

Rendimiento: Sembrado en época oportuna y tierras apropiadas, ha dado rendimientos superiores a 2.600 Kgs. por Há. en los Semilleros de Multiplicación del Servicio Oficial de Distribución de Semillas.

TRIGO D.P.1 (31) 1

Origen: Proviene de un cruzamiento efectuado en "La Estanzuela" entre los trigos Río Negro y Litoral Precoz.

Una planta selecta de la tercera generación filial fué multiplicada en el Semillero Nacional.

Características: Es un trigo que se asemeja al Río Negro, de espiga clara aristada, tallo alto, abundante producción de paja. En ensayos realizados en el año 1950 en el Depto. de Artigas, esta variedad toleró bien el pastoreo.

Época de siembra: Para grano se puede sembrar desde mayo hasta segunda quincena de julio a razón de 100 a 110 Kgs. por Há,

Como admite pastoreo, sembrar en marzo, a razón de 120 a 130 Kgs. por hectárea.

Tierras que requiere: Produce en cualquier clase de tierras, salvo las muy pobres.

Vuelco y desgrane: Buena resistencia al vuelco, tallo alto, abundante producción de paja, se asemeja al Río Negro, pudiéndose aplicar las recomendaciones de cultivo convenientes, para esta variedad.

Es un trigo resistente al desgrane.

Enfermedad: Es un trigo algo susceptible al carbón volador (Ustilago tritici) y también a la Septoria tritici y nodorum.

Buena resistencia a la roya negra (Puccinia graminis); muy buena resistencia a la roya amarilla (Puccinia glumarum) y a la roya anaranjada (Puccinia triticina).

Calidad industrial: La calidad industrial es buena.

Existencia de vacunos Shorthorn en el país: 476.785.

(Censo General Agropecuario 1951)

TRIGO D.P.1 (31) 2

Origen: Proviene de un cruzamiento efectuado en "La Estanzuela" entre los trigos Río Negro y Litoral Precoz.

Una planta selecta de la tercera generación filial fué multiplicada en el Semillero Nacional.

Características: Es un trigo que se asemeja a la variedad Río Negro, de espiga blanca, aristada, tallo alto, abundante producción de paja. En ensayos realizados en el año 1951 en el Depto. de Artigas, esta línea toleró bien el pastoreo.

Epoca de siembra: Para grano se puede sembrar desde Mayo hasta segunda quincena de Julio, a razón de 100 a 110 Kgs. por Há. — Como admite pastoreo, sembrar en marzo a razón de 120 Kgs. por Há.

Tierras que requiere: Produce en cualquier clase de tierras, salvo las muy pobres.

Enfermedades: Es un trigo susceptile al carbón volador (U. tritici) y también a las Septorias, principalmente a la tritici.

Buena resistencia a la roya negra (P. graminis); muy buena resistencia a la roya amarilla (P. glumarum) y a la roya anaranjada (P. triticina).

Calidad industrial: Es de buena calidad industrial.

TRIGO D.Q.3 (150) 2

Origen: Procede de un cruzamiento efectuado en "La Estanzuela" entre los trigos Litoral Precoz y Klein 157, distinguiéndose como descendencia de una planta selecta de la tercera generación filial.

Características: Desarrollo inicial: Semierecto. Espiga aristada, de coloración clara. Paja poco abundante en relación a la producción de grano. En ensayos realizados en el Depto. de Artigas, admitió bien el pastoreo.

Epoca de siembra: La mejor época de siembra para esta variedad es de mayo a junio, que es cuando ha dado rendimientos más elevados. Admite, no obstante, siembras tardías hasta fines de Julio.

Tierras que requiere: Es una variedad que exige tierras de fertilidad mediana a buena.

Vuelco y desgrane: Buena resistencia al vuelco y al desgrane. Se caracteriza por poca producción de paja en relación a la producción de grano.

Enfermedades: Experiencias en diversas localidades pusieron de manifiesto una resistencia discreta contra epifitias imperantes. Conviene que el agricultor cure además contra el carbón cubierto y otras afecciones mediante un buen específico de acción externa.

Calidad industrial: Buena extracción de harina, que da pastas consistentes, con absorción de agua algo reducida.

TRIGO "3352.W"

Origen: Procede de una selección individual realizada en "La Estanzuela" sobre una población de un cruzamiento en la quinta generación filial de un cruzamiento entre los trigos CENTELHA (Centenario por Su-

Existencia de vacunos Polled Angus en el país: 61.882.
(Censo General Agropecuario 1951)

presa) y FRONTANA en la Estación Fitotécnica de la Frontera (Bagé, Brasil).

Características: Es un trigo de espiga blanca, aristada, de un tipo muy *peculiar.*

Epoca de siembra: En los ensayos realizados se ha mostrado productivo en épocas dilatadas desde mayo hasta fines de agosto. Se puede sembrar a razón de 100 a 110 Kgs. por Há., según el peso de mil granos y la facultad germinativa.

Tierras: Exige tierras de mediana fertilidad, siendo agradecido al aumento de riqueza del terreno.

Vuelco y desgrane: Buena resistencia al vuelco y al desgrane. Se caracteriza por tener paja fuerte.

TRIGO BAGE

Origen: Procedente de un cruzamiento realizado en la Estación Experimental da Fronteira,

Bagé Polissú x A. Chavez

Sorpresa x Centenario

1.068-36 x 2787 e La Estanzuela

BAGE

Zona: Toda la zona triguera de la República.

Calidad de tierras: Produce en toda clase de tierras, salvo en las muy pobres y en las que contienen una acidez elevada: siendo su acidez óptima la que oscila entre un ph de 5 a 6.

Epoca de siembra: La época más apropiada para la siembra de esta variedad se considera del 20 de junio al 10 de julio. Se puede extender la época de siembra para el Sur del Arroyo Negro hasta fines de julio y primeros días de Agosto.

Cantidad de Semilla: En nuestro medio se aconseja realizar la siembra a razón de 80 a 90 kilos por Há.

Vuelco y desgrane: Es una variedad que tiene paja gruesa, ofrece resistencia al vuelco y también al desgrane. Referente a su actitud para ser cosechado con cosechadora es buena.

Enfermedades: Algo susceptible a la Puccinia Graminis principalmente se comprobó ataque de la raza 17 en el año agrícola 1951/52. Se ha comprobado vestigios de Puccinia glumarum, Septoria nodorum en hojas.

Calidad industrial: Es una variedad de calidad panadera buena.

Rendimiento: En nuestro medio *ha arrojado rendimientos* de 2.000 a 2.300 Kgrs. por hectárea.

DIFERENCIACION DE LAS VARIEDADES DE TRIGO DE ACUERDO A SUS CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS

Constituye gran dificultad la clasificación de variedades, ya sea en cultivos en pie o posteriormente luego de cosechadas. Para lograr diferenciarlas son necesarios además de los conocimientos técnicos, el contacto diario con las variedades en planta o grano, y la observación de sus detalles diferenciales.

Existencia de vacunos Holando-Uruguayo en el país: 418.512
(Censo General Agropecuario 1951)

Sin entrar en las complejidades de la sistemática, intentaré canalizar la observación hacia rasgos salientes y más constantes, que permiten establecer la diferenciación de las variedades más plantadas en el país.

El momento más propicio para efectuar la determinación de la variedad de un cultivo, es aquél en que éste se encuentra ya espigado, por encontrarse en la espiga las características diferenciales más salientes, muy difíciles de apreciar por cierto, cuando no se tiene una orientación previa de lo que hay que mirar en la misma.

La primera observación a realizar en un cultivo, es si las espigas tienen barba o no. Las principales variedades *que se plantan en este momento* en el país, son aristadas y es dentro de este tipo que vamos a tener que efectuar la determinación.

La segunda observación a efectuar, es si las espigas van a ser coloreadas o si están ya coloreadas, o en caso contrario *si* van a *ser* blancas. La pigmentación de las glumas de la espiga se hace más visible, cuando avanza la madurez de la misma, pero ya en principio, aún con la espiga verde, se nota la presencia de listas marrones o rojizas, que nos indican si van a ser coloreadas, dado que las espigas que van a ser blancas o blancas amarillentas, no presentan esta característica.

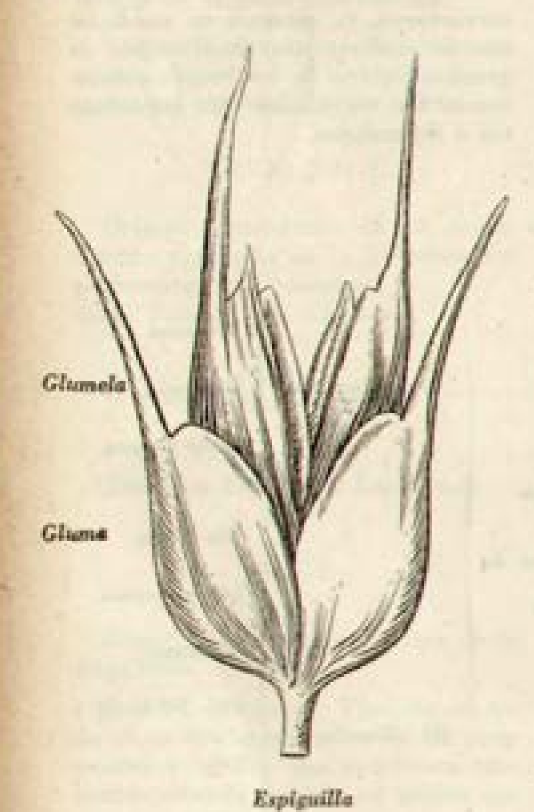
Con el resultado de estas dos observaciones, ya estamos en condiciones de realizar una clasificación de grupos, dentro de los cuales colocaremos *las variedades* más importantes o difundidas.

De acuerdo a la existencia de barbas o a su carencia

- Variedades múticas (Sin barba)
- Variedades aristadas (Con barbas que de acuerdo a color)
  - I) Coloreadas
    - Frontana.
    - Petirrojo.
    - Klein Cometa.
  - II) Blancas
    - *Río Negro.*
    - Litoral precoz.
    - Petiblanco.
    - DP - DP 1 - DP 2
    - DQ.
    - 3352 W.
    - Bagé.
    - Klein Lucero.

En el país se cultivan solamente variedades aristadas (con barba); por consiguiente aplicando el método de observación aconsejado, ya estamos en condiciones de determinar a qué grupo pertenece la variedad *que tenemos delante*; podemos también apreciar si existen mezclas de grupos de espigas coloreadas o blancas y su porcentaje por recuento de plantas.

Si las espigas son coloreadas o lo van a ser, nos encontramos frente a un Frontana, Petirrojo o Klein Cometa. Si son blancas (incluyendo blanco-amarillentas, etc.) el máximo de posibilidad es que se trate de un Río Negro, Litoral precoz o Petiblanco, aunque también puede tratarse de las variedades nuevas incorporadas que son Bagé, D P - D P 1 - D P 2 - 3352 W - D Q y Klein Lucero.



Espiguilla

Para diferenciar las variedades dentro de los grupos de espigas coloreadas o blancas, se hace necesario el conocimiento de las distintas partes que constituyen las espigas y en modo especial de las glumas.

La espiga está constituída por una serie de espiguillas insertadas sobre un raquis, dentro de cuyas espiguillas se encuentran de dos a tres granos, protegidas por piezas celulósicas de tamaño y forma variable, que reciben el nombre de glumelas y glumas, siendo estas últimas las más exteriores.

Es precisamente en la gluma donde se encuentran las características más constantes que permiten la diferenciación de las variedades.

Aún dentro de la misma espiga, las glumas son de distinto tamaño y forma de acuerdo a la espiguilla que corresponda. Las espiguillas de los extremos de la espiga, no muestran en sus glumas, la característica término medio típica de la variedad. Se aconseja, por lo tanto, observar la gluma correspondiente a la cuarta espiguilla contadas desde la base.

Entraremos, ahora, a considerar los detalles de la gluma, para pasar luego a las características correspondientes a cada una de las variedades más difundidas en el país.

DIENTE

HOMBRO

QUILLA

LARGO

NERVADURA LATERAL

JIBA

QUILLA

LARGO

ANCHO

ANCHO

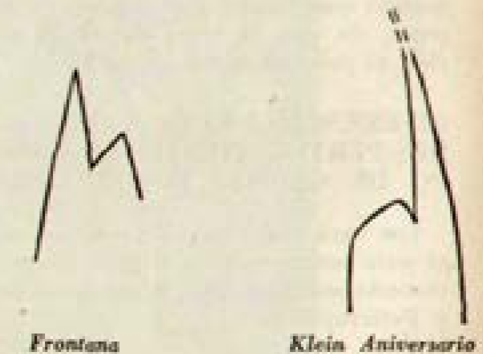
Gluma Frontana
Aumento 7 diámetros

Gluma Klein Aniversario
Aumento 7 diámetros

La simple observación de la forma de las dos glumas, establece ya rasgos notables de diferenciación entre las dos variedades consideradas, además de la diferencia fundamental que tienen, por ser la gluma del trigo Frontana coloreada y la del Klein Aniversario blanca.

En efecto, el diente del Frontana es corto, fuerte, sin jiba, siendo el otro largo y fino, y con jiba.

Los hombros también son distintos: el Frontana forma un ángulo mucho más pronunciado y el Aniversario levanta su hombro para luego dejarlo caer.



Las proporciones de ancho y largo de las dos glumas, también son distintas, pues para el Frontana es de

Producción, en toneladas, de cebada cervecera en la República: 15.942,0.
(Censo General Agropecuario 1951)

1 a 3, en tanto que para el Aniversario es de 1 a 2 aproximadamente, lo que arroja una gluma angosta y larga para el primero y más corta y ancha para el segundo.

En el Klein Aniversario la nervadura lateral de la gluma forma un pequeño diente sobre el medio del hombro, lo que levanta éste, en tanto que en el trigo Frontana la nervadura lateral levanta el hombro en el extremo del mismo.

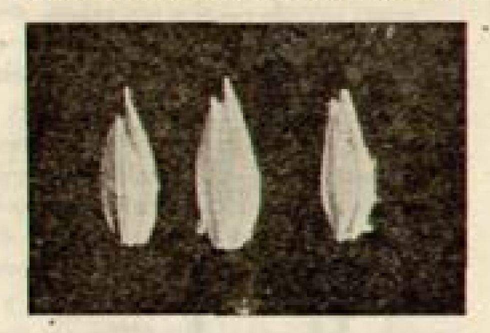
En primer término la coloración de la espiga y luego las diferencias notables en la forma de las glumas de las dos variedades tratadas, hacen imposible que ambas puedan ser confundidas. Desde luego que las diferencias pronunciadas no son la regla general, dado que, de existir éstas, el reconocimiento de variedades sería una tarea sumamente sencilla. La finalidad que he perseguido al cotejar dos variedades tan distintas, es orientar y fomentar la observación, la que paulatinamente desarrollada permitirá descubrir matices más tenues de diferenciación entre las diversas variedades, al mismo tiempo que desalojar el criterio existente, de que la tarea de clasificación es prácticamente imposible.

DIFERENCIACION DE VARIEDADES PERTENECIENTES AL GRUPO DE GLUMAS COLOREADAS

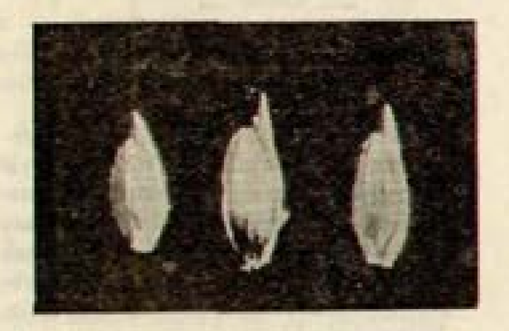
Las variedades más difundidas en el país pertenecientes al grupo mencionado son Frontana, Klein Cometa y Petirrojo.

Glumas correspondientes
a variedades de espigas
coloreadas.

Entraremos a detallar las diferencias existentes en las glumas de las tres variedades, de las cuales el Petirrojo y el Frontana son bastante similares en su tamaño, forma y coloración, pero no es factible la confusión de una de ellas con el Klein Cometa, por ser la espiga y gluma de esta variedad menos larga y más angosta que la de las dos mencionadas con anterioridad.



Glumas de Frontana



Glumas de Petirrojo

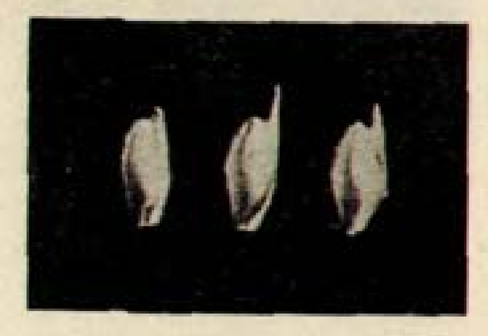
De las tres glumas correspondientes a cada una de las fotografías de las variedades, consideraremos la del medio, por corresponder las otras dos a espiguillas de los extremos opuestos de la espiga.

Producción de heno de centeno en la República: 19.000 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)



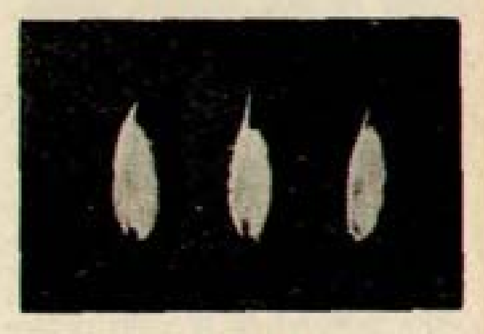
Fuerte San Miguel

La variedad Frontana presenta una coloración rojiza con distribución pareja de la pigmentación en la gluma, su diente es corto y fuerte, el



Glumas de D. P. (31) 2

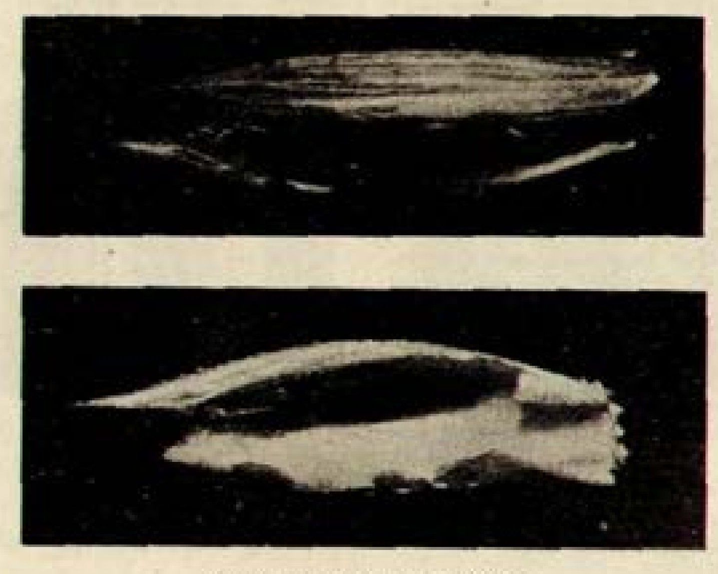
hombro en ángulo agudo que se presenta ya en la gluma correspondiente a la primera espiguilla y continúa marcándose en todas las siguientes, mostrándose aún en las espiguillas superiores; la quilla es bien marcada y abarca todo el borde de la gluma; la nervadura lateral es bastante pronunciada y levanta el hombro formando un pequeño pico, en el ex-



Glumas de Klein Cometa

tremo opuesto al lugar en que se encuentra radicado el diente.

La quilla llega hasta la inserción de la gluma en la espiguilla y es suavemente convexa, encontrándose la punta del diente y la inserción en una misma vertical.



Glumas de trigo var. Frontana

Hectáreas de lino cosechadas en la República: 156.611,7
(Censo General Agropecuario 1951)

Extremo del diente.

Quilla

Inserción de la gluma en la espiguilla.

La variedad Petirrojo no presenta una distribución tan pareja de la pigmentación en la gluma, la que se muestra más en rayas, el hombro no es tan pronunciado como en la variedad Frontana, careciendo del mismo las glumas de las espiguillas inferiores; la nervadura lateral no es bien pronunciada, la quilla es bien marcada desde el diente hasta la inserción de la gluma, pero no presenta una convexidad suave, sino que se muestra formando un ángulo. El mencionado ángulo va desapareciendo, a medida que nos aproximamos a las espiguillas superiores.

Extremo del diente.

Inserción de la gluma en la espiguilla.

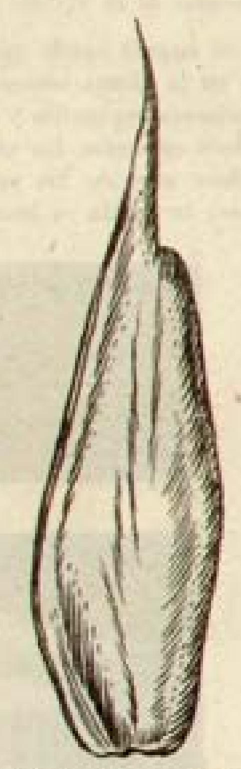
La variedad Klein Cometa, de pigmentación de espiga marrón rojiza, presenta diente débil, las glumas inferiores carecen del hombro que se va marcando y pronunciando a medida que nos aproximamos a las espiguillas superiores; el hombro también es distinto al de las variedades Frontana y Petirrojo, pues muestra el pico del mismo en su parte media, acusando la forma aproximada de un triángulo isósceles.

Diente.

Hombro.

DIFERENCIACION DE VARIEDADES PERTENECIENTES AL GRUPO DE ESPIGAS BLANCAS A BLANCO - AMARILLENTAS

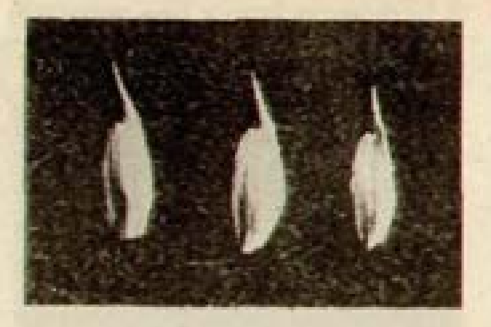
Dentro del grupo mencionado encontramos como más importantes y difundidas las variedades Río Negro, Litoral precoz, Petiblanco y los D P, como también las variedades Klein Lucero, D Q 3 (150) 2 y 3352 W, recientemente incorporadas al gran cultivo.



Gluma de Río Negro

Producción, en toneladas, de lino en la República: 93.601,8
(Censo General Agropecuario 1951)

Glumas de las principales variedades pertenecientes al grupo de espigas Blancas a Blanco-amarillentas.

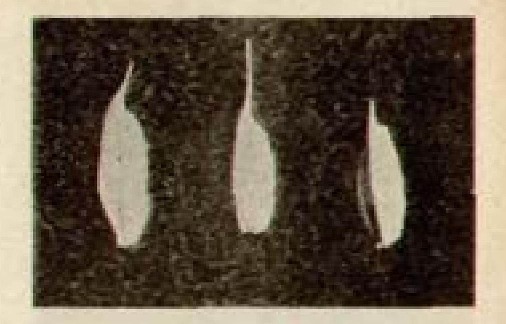


Glumas de D P 1 (31) 1

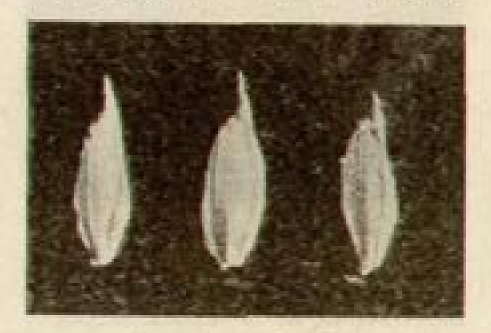
Además el levantamiento del hombro se produce en el extremo opuesto al de la inserción del diente.

Por la forma de la gluma y su diente podría confundirse con el Río Negro, pero la presencia de hombro en el Petiblanco y su ausencia en el anteriormente mencionado, permite una clara diferenciación entre los mismos. El largo del diente y la forma del hombro entre otras diferencias, permiten distinguir el Petiblanco del Litoral precoz.

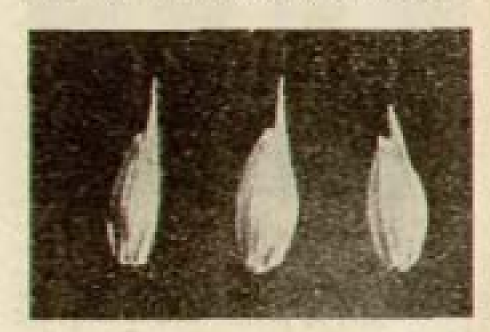
Los trigos D P - D P 1 - D P 2 resultantes del cruzamiento del Río Negro y Litoral precoz, son muy difíciles de distinguir entre sí, no siendo constantes las formas de sus glumas, que varían entre las características de ambas variedades presentando toda clase de matices intermedios. Frente a un cultivo de las mencionadas variedades, recogemos la impresión por la forma de las glumas, de estar frente a una mezcla, pero las mezclas de Litoral precoz y Río Negro presentan una característica muy diferente a la variabilidad de formas que tienen los D P, pues en éstos la maduración es pareja, en tanto que en las mezclas, el Litoral precoz muestra un estado de madurez mucho más adelantada que



Glumas de Klein Lucero



Glumas de D Q 3 (150) 2

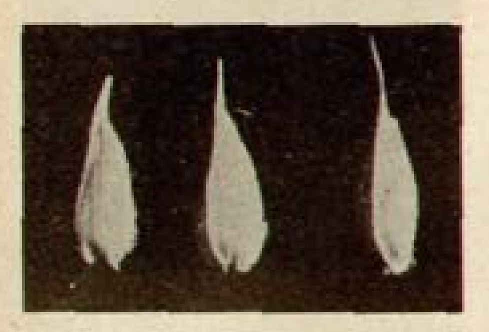


Glumas de "3552 W"

Producción de semilla de cebada forrajera en la República: 9:759.358 kg.
(Censo General Agropecuario 1951)

el Río Negro, presentándose seco cuando aún el Río Negro continúa verde.

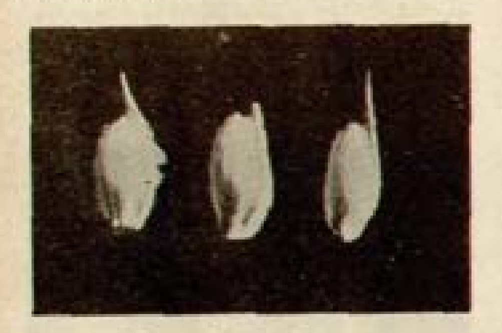
Esta característica, conjuntamente con la existencia de los matices intermedios, permite establecer la di-



Glumas de Río Negro

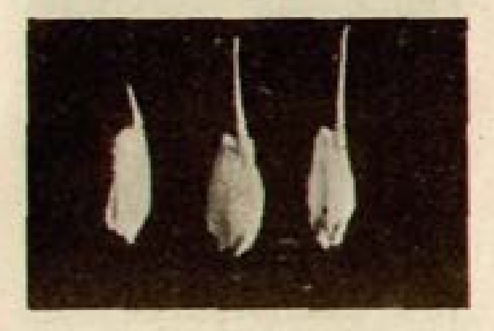
ferenciación de los D P de las variedades consideradas con anterioridad.

En cuanto a las variedades recientemente incorporadas al gran cultivo me limitaré a mostrar solamente la forma de sus glumas a los efectos de no complicar aún más el presente trabajo al entrar en los detalles de las mismas.



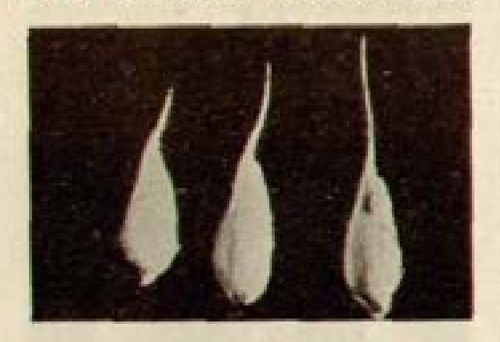
Glumas de Litoral precoz

La gluma del trigo de variedad Río Negro, es prácticamente imposible de confundir con las glumas de la variedad Litoral precoz y Petiblanco. En efecto, el Río Negro presenta una gluma alargada, angosta, siendo la relación aproximada entre ancho y largo de la misma, de 1 a 3. El diente es largo y fino, mostran-



Glumas de Petiblanco

do una pequeña jiba en su implantación en la quilla que es pronunciada y abarca todo el borde de la gluma. Su rasgo más saliente es la ausencia casi total de hombro en todas las glumas de sus espiguillas. La nervadura lateral es poco pronunciada. Además, generalmente, presenta de 3 a 5 espiguillas abortadas en la



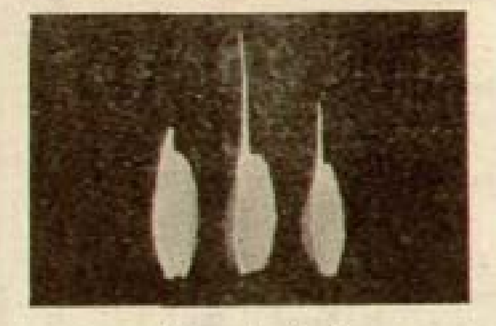
Glumas de D P mezcla

base de la espiga, mostrando desnudo el raquis de la misma.

El Litoral precoz tiene gluma cor-

ta y ancha, siendo su relación aproximada de 1 a 2. El diente es corto y continúa suavemente la convexidad de la quilla, sin mostrar el más leve indicio de jiba en su lugar de implantación.

La quilla es pronunciada abarcan-



Glumas de Bagé

do la totalidad de la gluma y se muestra suavemente convexa. El hombro es ancho, bien marcado, presentando un levantamiento en su parte *media*. La *nervadura lateral* es poco pronunciada, mostrándose este carácter algo más acentuado en glumas correspondientes a las espiguillas superiores de la espiga.

El trigo de la variedad Petiblanco presenta la gluma con diente largo fino, carente de jiba, con quilla bien pronunciada. El hombro de las glumas correspondientes a las espiguillas inferiores es muy caído, dando el aspecto de no poseerlo, luego empieza a levantarlo suavemente hasta mostrarlo bien pronunciado y en forma de ángulo casi agudo, en sus espiguillas superiores.

Las características varietales de las glumas correspondientes a las distintas variedades descriptas con anterioridad, conjuntamente con la forma de la espiga, la densidad de la misma dependiente del número de espiguillas insertadas en el raquis, etc., complementadas con una prolija observación, permitieron llegar a la diferenciación de las principales variedades de trigo que se plantan en estos momentos en el país.

TABLA DE CONVERSION DE MEDIDAS BRITANICAS Y AMERICANAS

Para Convertir:	en:	multiplicar por:
acres	hectáreas	0,4047
cuarto de galón	litros	1,1012
galones	litros	3,7853
grains	gramos	0,0648
libras	kilogramos	0,3732
millas	kilómetros	1,6093
millas cuadradas	kilómetros cuadrados	2,5900
pecks	litros	8,8096
pies cúbicos	metros cúbicos	0,0283
pies cuadrados	*metros cuadrados*	0,0929
pulgadas	centímetros	2,5400
yardas	metros	0,9144
yardas cúbicas	metros cúbicos	0,7646
yardas cuadradas	metros cuadrados	0,8361

FECHAS DE PARICION

Fecha de servicio	*Yeguas*	*Vacas*	*Ovejas*	*Cerdas*	*Perras*
Enero 1	Diciembre 6	Octubre 10	Mayo 30	Abril 22	Marzo 4
» 8	» 13	» 17	Junio 6	» 29	» 11
» 15	» 20	» 24	» 13	Mayo 6	» 18
» 22	» 27	» 31	» 20	» 13	» 25
» 29	Enero 3	Noviembre 7	» 27	» 20	Abril 1
Febrero 5	» 10	» 14	Julio 4	» 27	» 8
» 12	» 17	» 21	» 11	Junio 3	» 15
» 19	» 24	» 28	» 18	» 10	» 22
» 26	» 31	Diciembre 5	» 25	» 17	» 29
Marzo 5	Febrero 7	» 12	Agosto 1	» 24	Mayo 6
» 12	» 14	» 19	» 8	Julio 1	» 13
» 19	» 21	» 26	» 15	» 8	» 20
» 26	» 28	Enero 2	» 22	» 15	» 27
Abril 2	Marzo 7	» 9	» 29	» 22	Junio 3
» 9	» 14	» 16	Setiembre 5	» 29	» 10
» 16	» 21	» 23	» 12	Agosto 5	» 17
» 23	» 28	» 30	» 19	» 12	» 24
» 30	Abril 4	Febrero 6	» 26	» 19	Julio 1
Mayo 7	» 11	» 13	Octubre 3	» 26	» 8
» 14	» 18	» 20	» 10	Setiembre 2	» 15
» 21	» 25	» 27	» 17	» 9	» 22
» 28	Mayo 2	Marzo 6	» 24	» 16	» 29
Junio 4	» 9	» 13	» 31	» 23	Agosto 5
» 11	» 16	» 20	Noviembre 7	» 30	» 12
» 18	» 23	» 27	» 14	Octubre 7	» 19
» 25	» 30	Abril 3	» 21	» 14	» 26
Julio 2	Junio 6	» 10	» 28	» 21	Setiembre 2
» 9	» 13	» 17	Diciembre 5	» 28	» 9
» 16	» 20	» 24	» 12	Noviembre 4	» 16
» 23	» 27	Mayo 1	» 19	» 11	» 23
» 30	Julio 4	» 8	» 26	» 18	» 30
Agosto 6	» 11	» 15	Enero 2	» 25	Octubre 7
» 13	» 18	» 22	» 9	Diciembre 2	» 14
» 20	» 25	» 29	» 16	» 9	» 21
» 27	Agosto 1	Junio 5	» 23	» 16	» 28
Setiembre 3	» 8	» 12	» 30	» 23	Noviembre 4
» 10	» 15	» 19	Febrero 6	» 30	» 11
» 17	» 22	» 26	» 13	Enero 6	» 18
» 24	» 29	Julio 3	» 20	» 13	» 25
Octubre 1	Setiembre 5	» 10	» 27	» 20	Diciembre 2
» 8	» 12	» 17	Marzo 6	» 27	» 9
» 15	» 19	» 24	» 13	Febrero 3	» 16
» 22	» 26	» 31	» 20	» 10	» 23
» 29	Octubre 3	Agosto 7	» 27	» 17	» 30
Noviembre 5	» 10	» 14	Abril 3	» 24	Enero 6
» 12	» 17	» 21	» 10	Marzo 3	» 13
» 19	» 24	» 28	» 17	» 10	» 20
» 26	» 31	Setiembre 4	» 24	» 17	» 27
Diciembre 3	Noviembre 7	» 11	Mayo 1	» 24	Febrero 3
» 10	» 14	» 18	» 8	» 31	» 10
» 17	» 21	» 25	» 15	Abril 7	» 17
» 24	» 28	Octubre 2	» 22	» 14	» 24
» 31	Diciembre 5	» 9	» 29	» 21	Marzo 3

NUMERO DE HEMBRAS QUE PUEDE SERVIR UN MACHO

El número de hembras que puede servir eficazmente un macho, por estación, varía considerablemente según las diferentes clases de ganado y depende mucho de la edad del mismo y las condiciones bajo las cuales él y las hembras se hallen. Los toros y carneros criados a galpón a los cuales se traen las hembras, podrán servir con éxito a un número mayor de animales que los machos criados a campo.

El siguiente promedio es muy razonable:

PADRILLO	80 a 90 yeguas
TORO	45 a 60 vacas
CARNERO	50 a 60 ovejas

PERIODO DE CELO (CALORES)

Animal	*Duración de celo*	*Reaparición después del parto*	*Reaparición si no ha habido fecundación*
Yegua	5 a 7 días	7 a 10 días	2 ó 3 semanas o más
Vaca	1 día	21 a 28 días	3 ó 4 semanas o más
Oveja	1 a 2 días	4 a 6 semanas	17 a 20 días
Cerda	2 a 4 días	5 a 6 semanas	20 a 21 días
Perra	1 a 3 semanas	5 a 6 meses	5 a 6 meses

PERIODO DE PREÑEZ

YEGUAS	340 días
VACAS	283 "
OVEJAS	150 "
CERDAS	112 "
PERRAS	63 "

PULSO - RESPIRACION - TEMPERATURA

Animal	*Pulsaciones por minuto*	*Respiraciones por minuto*	*Temperatura en grados C*
Caballo	38 a 43	8 a 12	37.5 a 38
Vaca	50 a 60	12 a 18	38 a 39
Oveja y cabra	70 a 80	12 a 20	39 a 40
Cerdo	75 a 80	10 a 20	39 a 39.5
Perro	80 a 90	15 a 25	38 a 39
Gato	110 a 140	20 a 30	38.5 a 39
Aves de corral	120 a 160	40 a 70	40.5 a 41.5

Huerta Casera o Familiar

Por el *Ing. GUILLERMO NORES*

La huerta casera es una de las ocupaciones más sanas para los momentos libres de que puede disponer la familia. Le suministra, además de alimento a bajo costo, alimento fresco y nutritivo. En algunas ciudades es posible conseguir en el mercado lo que se plantará en la huerta, pero en la mayoría de las ciudades del país, si se logran, no son frescos y en los establecimientos rurales, pueblos y villas no es posible conseguirlos si no los cultiva el mismo consumidor.

Las hortalizas poseen gran parte de los elementos necesarios para la alimentación humana, conteniendo algunas de ellas gran proporción de almidones y proteinas, pero lo más esencial en ellas es el contenido de vitaminas y minerales, que no se encuentran en todos los demás alimentos.

Para la instalación de una huerta casera uno de los primeros trabajos a realizar, será sistematizar el terreno, es decir, conseguirle desagües si ésta se encharca: en algunos lugares, rellenar baches o zanjas inútiles, en fin, dejar el terreno lo más a nivel posible para que el agua de lluvia o de riego no produzca erosión y nos lleve tierra, abonos y nos destroce nuestros cultivos. Hemos de seguir con la arada de la tierra y si el predio es pequeño lo trabajaremos con la pala de puntear o la pala de dientes. Este trabajo puede confundirse con el anterior, pues, tanto la sistematización como la arada puede ser simultánea según convenga.

A la arada sigue la rastreada, o a la pala de punta sigue el rastrillo que romperá terrones, alisando el terreno y tratando de eliminar todo el yuyo, malezas y gramilla posible que exista en la tierra para que no dificulten demasiado los cultivos posteriores.

Un trabajo importante, que no es de la tierra, sino de escritorio, es el de hacer un plan y plano de huerta a instalar. Así es mejor sembrar o plantar en líneas o surcos largos que ahorrarán trabajo, siguiendo el lado de mayor extensión del terreno, siempre que ese mismo lado no sea también de mayor desnivel. Las hortalizas de mayor altura se colocarán juntas sobre el lado sur para que no quiten luminosidad a otras más bajas, por ser la luz imprescindible para el buen desarrollo de nuestras plantas y que en los lugares cercanos a las casas es muchas veces escaso.

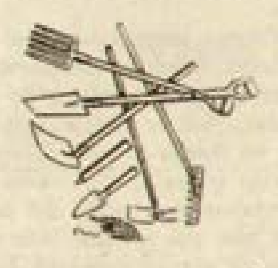
Las hortalizas que no son anuales como el espárrago, frutilla, cardo, alcaucil y varias plantas de condimento deben acomodarse hacia un costado de la huerta para que no impidan o estorben, el trabajo de las anuales.

Producción de lenteja en la República: 39.074 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

El plan a hacer debe tener ya indicada la sucesión de hortalizas a plantar, así no se pierde tiempo con la tierra sin cultivos, aconsejándose plantar o sembrar poco de cada hortaliza al mismo tiempo, pues, sino, se tendría también casi todas para cosechar a la vez o en corto lapso, y no se aprovecharían bien. Siémbrese intermitentemente para tener cosechas escalonadas, de una misma hortaliza.

HERRAMIENTAS.

Las herramientas más necesarias son unas pocas: pala de puntear y pala para dar vuelta la tierra y cortar al mismo tiempo los terrones muy grandes: rastrillo, para deshacer terrones, emparejar la tierra, marcar líneas con el mango, tapar semilla, etc.; azada, para carpir, eliminar malezas, aporcar, abrir surcos, para deshacer terrones, etc.; escardillo, para carpir entre las plantas, abrir surcos para siembras; estaca y palita para trasplantar; estaca y cordel para marcar líneas, manga de riego, regadera, pala de dientes.



ABONOS.

Siempre que sea posible se utilizará estiércol bien fermentado, que es el que puede contener menos semillas de malezas y será aprovechado más rápidamente por las plantas. La cantidad que puede darse a la tierra es muy grande: 4 kilos por metro cuadrado y aún más. Además del estiércol y cuando no puede conseguirse éste en cantidades suficientes es necesario utilizar lo que da en llamarse fertilizantes comerciales (por ser abonos que se encuentran en venta en el comercio) como ser, salitre de Chile, superfosfato, harina de hueso, sangre desecada, y abonos de los llamados completos, que tienen los tres elementos esenciales, nitrógeno, fósforo y potasio, que en las fórmulas o etiquetas vienen con las letras N-P-K. Estos abonos completos son mezclas de los nombrados anteriormente en distintas proporciones, de los cuales en el comercio existen gran variedad de fórmulas y forma de aplicación, con cantidades de cada uno por metro cuadrado.

CARPIDAS.

Cuando sembramos nuestras hortalizas en la tierra recién preparada, conjuntamente con ellas, germinarán miles y miles de otras plantas ajenas a nuestro cultivo que serán uno de los más porfiados enemigos de la huerta. Es pues necesario ir eliminando los yuyos en cuanto vayan apareciendo; así competirán en desventaja con nuestro cultivo. Si esperamos a que crezcan y se desarrollen para combatirlos, nos restarán luz, alimentación y agua que necesitamos para nuestras hortalizas, y si nos atrasamos demasiado en su control, tanto los que se multiplican por estolones, como los que se multiplican por semilla nos invadirán

Producción de heno de sudan grass en la República: 1:031.291 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

tanto que nos será difícil su extirpación y nos arruinarán nuestro cultivo. El controlar las malezas en sus comienzos, es un trabajo más fácil, menos oneroso, se hace con pequeñas herramientas, escardillos, azadines de mango corto, y hasta con un pedazo de arco doblado y clavado a un palo y solamente también a mano. Después de la siembra debemos carpir los cultivos durante un mes, una vez por semana y posteriormente más distanciados en tiempo y en espacio de las plantas. La carpida no sólo elimina las malezas sino que también contribuye a conservar la humedad del suelo. Después de una lluvia o un buen riego la tierra quiere encostrarse especialmente en nuestra generalidad de tierras gredosas. La carpida en momento oportuno afina la capa superficial de la tierra, conservando la humedad de la tierra y aereando ésta en beneficio de las raíces.

SEMILLA.

Los horticultores caseros necesitan casi siempre muy poca semilla de cada hortaliza. No es conveniente que compre o consiga demasiado cantidad pues si la utiliza, tendrá necesidad de clarear demasiado su cultivo, las plantas se desarrollarán ahiladas por estar demasiado juntas y si las guarda para otra estación es muy posible que éstas pierdan su poder germinativo y no les sirva más. Siempre se debe conseguir la mejor semilla que será a lo largo la más barata. La semilla sobrante debe guardarse en una lata o frasco en lugar fresco y seco.

Las hortalizas se pueden agrupar también por rusticidad al frío. Así tenemos entre la familia de las leguminosas que la arveja, el haba, el chícharo y la lenteja pueden sembrarse en otoño, no temen el frío del invierno, pero los porotos y los garbanzos deben sembrarse en Primavera pues el frío y las heladas los perjudican de tal forma que pueden quemarlos. En otras hortalizas se utilizan diversas variedades para las distintas estaciones: unas son suceptibles al frío y otras al calor, como ser, por ejemplo, la lechuga que el calor quema los bordes de las hojas y pierden su vista y calidad comestible.

Para el pequeño cultivador, hay varias plantas que es mejor comprar o conseguir las mudas (que son las plántulas de semilla o plantas de almácigo) que hacerlas de semilla él mismo. Esto se debe a que a veces no se puede disponer del lugar abrigado necesario durante el invierno para hacer los almácigos o las directrices necesarias.

TRASPLANTE.

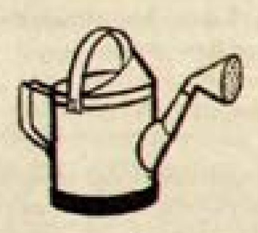
En la operación del trasplante, las pequeñas plantas siempre sufren algo, pues este trabajo, el almácigo, se hace para adelantar el cultivo, como ya hemos indicado, para ahorrar espacio, para cuidarlas mejor en sus primeros días de vida, controlando el riego, las malezas y las enfermedades, al cultivarlas en pequeño espacio de almácigo. Como todas las plantas sufren algo con el trasplante, es pues necesario hacer esta operación con cuidado. Se debe llevar la planta del almácigo a la huerta en el menor tiempo posible; conservar

Producción de chícharo en la República: 317.613 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

siempre algo de *tierra en* las *raíces*; tratar de sacar la planta, *no arrancarla tironeándola*, ayudándose con palita u otra herramienta que se coloca por debajo de sus raicillas, *levantando así las plantitas*. En algunas hortalizas conviene efectuar un trasplante intermediario, en otra cajonera, maceta de barro o papel, y en esta forma la plantita llega a lugar difinitivo con un terroncito de raicillas y no sufrirá en su trasplante.

RIEGO.

Uno de los elementos necesarios para hacer una huerta, especialmente en Primavera y Verano es el agua. Las hortalizas más que otros tipos de plantas como cereales, industriales forrajeras, frutales o flores, necesitan un abastecimiento notable de agua en esas épocas.



Tenemos dos formas de hacer nuestro riego en la huerta; por aspersión o sea el que se parece más a la lluvia y por infiltración. El primer sistema se hace por regadera o manga de riego con su puntero en forma de lluvia o colocándole una flor de regadera en lugar del puntero. De esta manera se moja la planta y la tierra alrededor de la misma también, pero casi siempre las *personas se engañan* al hacer este riego, creyendo haber regado suficientemente lo que no lo es, y las plantas quedan mal regadas con poca agua, pues el agua la mayoría de las *veces es insuficiente, porque* no se calcula el agua gastada. Si regamos por infiltración, o sea por surco, si entre las filas de las plantas tenemos surcos que colmamos de agua, el suelo quedará más empapado, más mojado, el agua habrá llegado a mayor profundidad, entonces las raíces se desarrollarán también mejor, produciendo mejor cosecha y podrá regarse hasta sólo una vez por semana.

ENFERMEDADES.

Es este uno de los problemas de cultivo, porque el nuevo hortelano no puede estar familiarizado con los *insectos y hongos enemigos* de la huerta. Se necesita casi imprescindiblemente la consulta con el técnico sobre la forma de combatir tanto unos como otros, pero podemos aconsejar que donde se note que existen ataque de insectos, por verse parte de las hortalizas comidas o con pulgones, puede fumigarse con DDT mojable o con sulfato de nicotina, que existen en los comercios de plaza con sus indicaciones en cuanto a la proporción a utilizar. Las enfermedades de hongos son más difíciles de combatir, pues algunas veces es necesario efectuar la desinfección del suelo con agua caliente o formalina, y otras veces simplemente fumigar con alguno de los fungicidas a base de cobre, sustitutos del cardo bordelés.

Producción de arveja en la República: 852.839 kgrs.

(Censo General Agropecuario 1951)

PLAN DE UNA HUERTA DE 18 MTS. × 26 MTS.

En la cabecera, se destinarán: 1 cuadro de 2 ms. x 2 ms. para espinaca perenne; otro de 2 ms. x 5 ms. para frutilla; otro de 2 ms. x 4,5 ms. para espárragos; otro, de igual tamaño, para alcauciles y un cuadro de 2 ms. x 2 ms. para plantas de condimento.

Inmediatamente, y en surcos de 18 ms. de longitud distanciados entre sí a 30 cms., se plantarán: 3 surcos de cebollas, uno de puerros, 3 de zanahorias, 3 de espinacas, 1 de rabanitos; 1/2 surco de nabos y 1/2 surco de radichas; 1 surco de escarolas y 1 surco de salsifí.

Luego, a 40 cms. de distancia entre surcos, 1 surco de remolacha y 1 de acelga.

A 60 cms. entre surcos, se plantarán: 1 de brócoli, 1 de coliflor, 1 de repollos, 2 de chauchas y 2 de porotos de manteca.

A 1 m. de distancia entre el precedente y el que sigue, se plantará 1 surco con melones, zapallitos y pepinos.

Se continuará con 3 surcos de papas y 2 de boniatos, a 70 cms. de distancia entre ellos.

A 30 cms. de distancia entre surcos, se plantarán 5 surcos de arvejas.

A 40 cms., 1 surco de habas.

Finalmente, en surcos distanciados 70 cms. entre ellos, se plantarán: 1 surco de berenjenas, 1 de pimientos, 3 de tomates y 4 de maíz, intercalados con zapallos.

Casi todas las hortalizas indicadas en el plan serán sembradas de a poco por vez; así las que tienen un solo surco como rabanitos, se sembrará parte del surco, una tercera o cuarta parte, de esta manera tendremos 3 o cuatro épocas de plantación para tener hortaliza fresca en todo momento; las espinacas que tienen 3 surcos, se sembrarán cada surco o medio surco en distinto momento; otras, como los boniatos en los que la cosecha se efectúa toda una vez, se sembrarán en su época. El lugar de los melones, zapallitos y pepinos, se hará a gusto del hortelano, sembrándose mayor cantidad del que más aprecie el hortelano, que será quizá el zapallito, sembrándose éstos empezando en Julio en casillas con reparos para el frío, y siguiendo hasta pleno Verano para así obtener cosecha continuada hasta pleno Otoño. Los cinco surcos de arvejas se sembrarán también en épocas distintas, igual que el surco de habas. Los tomates, que son una hortaliza de gran consumo, se empezarán con almácigos de julio en algún cajoncito dentro de un local

Producción de haba en la República: 605.792 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

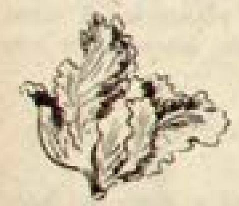
con bastante luz o en cajonera, para tener frutos en Diciembre, siguiendo con almácigos de Octubre y Diciembre para tener cosecha de Otoño tardío con los tomates de cartón. Los surcos de maíz y zapallos se sembrarán intercalados, es decir, el zapallo cada dos surcos para darle mayor amplitud y cortando las guías demasiado largas cuando ya las plantas tienen varios frutos, para que no interfieran mucho con el maíz.

Cuando se ha efectuado la cosecha de una hortaliza, se debe dar vuelta la tierra en ese lugar, abonar si es necesario, y volver a plantar otra hortaliza distinta, tratando que a una hortaliza de hoja o fruto siga otra de raíz.

Para dar una idea de lo que puede hacerse en la huerta casera en cuanto a tener la tierra siempre ocupada para así obtener la mayor cantidad de cosecha en el menor espacio de terreno, damos una lista de algunas hortalizas que por su época y sistema radicular pueden sucederse.

Escarola seguida por remolacha, cebolla y ajo por coliflor, espinaca por zanahoria, nabos por espinacas, arvejas por repollos, rabanitos por lechugas, acelga por salsifí, radicha por repollos, lechuga por nabos, remolacha por porotos, tomates por cebollas, zanahorias por arvejas, pudiéndose intercambiar muchas de ellas y hacerse según el gusto del horticultor muchas más combinaciones.

BREVE DESCRIPCION DE LAS PRINCIPALES HORTALIZAS



ACELGA

Variedades: Blanca de penca ancha.

Epoca de siembra: Durante todo el año.

Siembra: De almácigo (puede ser también directa).

Densidad del trasplante: Líneas 40-50 por 25-30 ctms.

Labores de cultivo: Riegos, carpidas y aporcadas.

Cosecha: Por hojas exteriores ya más desarrolladas; cuando quiere florecer se van cosechando las plantas enteras.

Valor alimenticio: Vitaminas, A-C y minerales: calcio y hierro.

Observaciones: Hacer dos siembras en épocas distintas para tener cosecha continuada.

A J O



Variedades: Colorado.

Epoca de siembra: De Marzo a Julio.

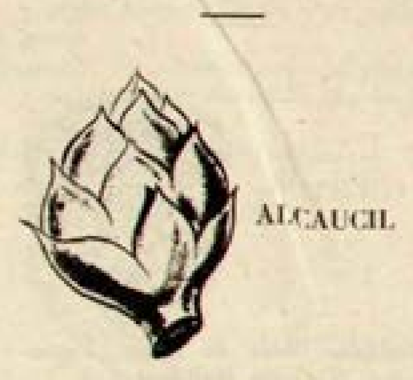
Siembra: Por dientes, en lugar definitivo en el cantero.

Densidad de siembra: Líneas de 30 por 7-10 ctms.

Producción de ajo en la República: 1:788.333 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

Labores del cultivo: Carpidas para la eliminación de malezas y aporcada.

Cosecha: Cuando el bulbo ha llegado a su madurez y las hojas se van marchitando. Verano.



ALCAUCIL

Variedades: Violeta sin espinas, y tipos franceses verdes.

Epoca de siembra: Plantación por hijuelos en Abril - Mayo.

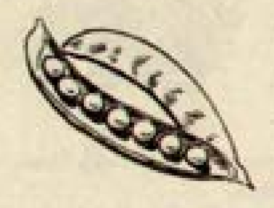
Siembra: Plantación directa.

Densidad de plantación: 100 por 100 ctms. o 140 por 70 ctms.

Labores del cultivo: Carpidas, aporcadas y riegos.

Cosecha: Primavera.

Valor alimenticio: Vitaminas: A, B_1, C.



ARVEJAS

Variedades: Ojo negro, Teléfono, Alaska, Orgullo del Mercado, Maravilla de América.

Epoca de siembra: De Marzo a Setiembre.

Siembra: Directa en el lugar.

Densidad de plantación: Altas, 60 por 30 ctms. Bajas, 30 por 10-15 ctms.

Labores del cultivo: Carpidas, aporcadas, colocación de ramas para sostén a los tipos altos.

Cosecha: Antes de la maduración, cuando han llegado a buen tamaño.

Valor alimenticio: Vitaminas: A, B_1, B_2, C, PP y minerales, fósforo y hierro.

BERENJENAS



Variedades: Monstruosa de Nueva York, Black Beauty, redondas y alargadas.

Epoca de siembra: Desde Julio-Agosto en cajonera y hasta Noviembre.

Siembra: Almácigo.

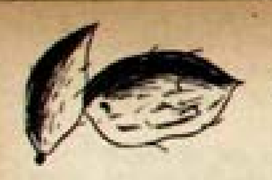
Distancia de trasplante: Surcos de 80-90 por 50-60 ctms.

Labores del cultivo: Carpidas, aporcadas y riegos. Fumigaciones contra insectos.

Cosecha: Cuando ha llegado a buen tamaño. No se debe dejar crecer demasiado, porque adquieren gusto fuerte y se endurecen.

Valor alimenticio: Vitaminas: A, B_1.

Producción de chaucha en la República: 913.388 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)



BONIATO

Variedades: Colorado común, batata.

Epoca de siembra: Agosto, Setiembre, Octubre.

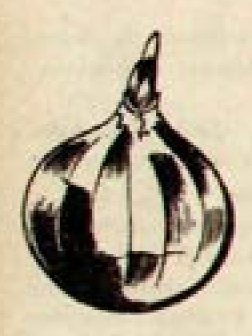
Siembra: Almácigo hecho con boniatos para obtener guías.

Distancia de trasplante: En caballones de 80 por 35 ctms.

Labores del cultivo: Plantar las guías en camellones y regar cada una inmediatamente: carpidas y aporcadas.

Cosecha: En Otoño cuando ha llegado a buen tamaño se cortarán las guías y se cosecharán. Se deberán curar al sol para eliminar algo de humedad para su mejor conservación.

Valor alimenticio: Vitaminas: A, B_1, C.



CEBOLLA

Variedades: Colorada temprana, amarilla inverniza, Valencianas.

Epocas de siembra: Según variedades anotadas de Febrero a Agosto.

Siembra: Almácigo.

Densidad del trasplante: Líneas a 30 por 10-15 ctms.

Labores del cultivo: Carpidas con eliminación de malezas.

Cosecha: Verano, cuando el bulbo está formado.

Valor alimenticio: Vitaminas, B_1, C.



COLIFLOR

Variedades: Bola de nieve, Lenormand, Nápoles, Italianas.

Epoca de siembra: Primavera y Verano.

Siembra: Almácigo.

Densidad de trasplante: En surcos de 70-80 por 40 ctms.

Labores del cultivo: Carpidas, aporques y riegos.

Cosecha: Otoño, Invierno y Primavera.

Valor alimenticio: Vitaminas: A, B_1, B_2, C.



ESCAROLA

Variedades: Pamcaliere, Crespa fina, hoja de lechuga.

Epoca de siembra: Casi todo el año.

Siembra: Almácigo.

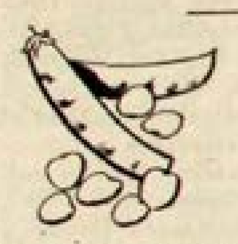
Producción de cebolla en la República: 6:383.770 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

Densidad de trasplante: 30 por 25 ctms.

Labores del cultivo: Carpidas y riegos. Deben atarse exteriormente sus hojas formando un manojo unos 10 días antes de la cosecha, así se blanquearán y formarán un *corazón blanco, tierno y de mejor* gusto.

Cosecha: Se arranca toda la planta o se corta; se desechan las hojas exteriores.

Valor alimenticio: Vitaminas: A, B_1, B_2, C.



CHICHAROS

Variedades: De manteca.

Epoca de siembra: Marzo a Setiembre.

Siembre: Directa en el cantero.

Densidad de siembras En líneas a 30 ctms. y a chorrillo.

Labores del cultivo: Como cubrirá todo el terreno no saldrán casi maleza.

Cosecha: En verano, como grano seco.



ESPINACAS

Variedades: Viroflay, De Inglaterra, De Holanda.

Epoca de siembra: Otoño y fines de Invierno y Primavera.

Siembra: Directamente en el cantero.

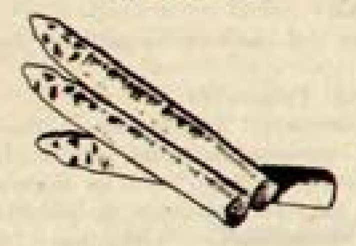
Densidad de siembra: 30 por 15 ctms.

Labores del cultivo: Carpidas y riegos.

Cosecha: Se arranca o corta la planta entera. Si se sembraron demasiado densas, cuando tienen 3-4 hojas se ralean y se aprovechan.

Valor alimenticio: Vitamina: A, B_1, B_2, C, PP. Minerales: Hierro.

ESPARRAGO



Variedades: Mary y Martha Washington, Argenteuil.

Epoca de siembra: Primavera.

Siembra: Almácigo para la formación de arañas. Arañas para la plantación difinitiva.

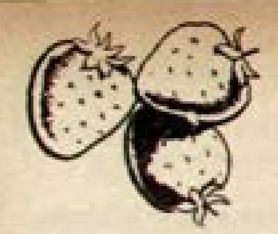
Densidad de siembra: En el almácigo 50 por 10 ctms. En la plantación de 1.20 a 2.00 por 50 ctms.

Labores del cultivo: Formación de camellones antes de la brotación, carpidas continuas para eliminar malezas y conservar la humedad. Destrucción de los camellones una vez las plantas secas en otoño.

Cosecha: Setiembre a Diciembre.

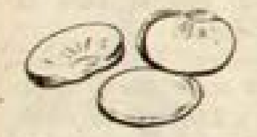
Valor alimenticio: Verdes - Vitaminas: A, B_1, B_2, C. Blancos - Vitaminas: A, B_1, C.

DE CHURCHILL. — En el calor de una discusión en la Cámara de los Comunes expresó que el partido opositor procedía como su fundador — Cristóbal Colón — y, agregó, entre las risas que produjo su afirmación, en efecto: Colón salió sin saber adónde iba; llegó sin saber dónde estaba; y financió su viaje con dineros ajenos.



FRUTILLA

Variedades: Dr. Morere, 4 Estaciones, Laxton Noble y otras variedades americanas.
Epoca de siembra: Otoño.
Siembra: Plantación en el cantero de guías enraizadas.
Densidad de plantación: 60 por 30 ctms.
Labores del cultivo: Carpidas y riegos.
Cosecha: Primavera.
Observaciones: Terminada la cosecha aparecen las guías, que se eliminarán, dejando sólo las necesarias para la reposición de plantas.
Valor alimenticio: Vitaminas: A, B_2, C.



HABAS

Variedades: De Sevilla, Windsor, Agua dulce.
Epoca de siembra: De Marzo a Setiem' re.
Siemb. : Directa en el lugar.
Den id. d de siembra: Líneas de 60 r · 40 ctms.
La ores del cultivo: Carpidas y apor- c das.

Cosecha: Antes de su completo desarrollo, todavía tiernas.



LECHUGA

Variedades: Morada, Batavia, Criolla crespa, Americana negra, Romanas, Col de Nápoles, Maravilla de 4 estaciones.
Epoca de siembra: Durante todo el año distintas variedades.
Siembra: De almácigo (en los cultivos grandes, directa).
Densidad de trasplante: Líneas a 30-40 por 25 ctms.
Labores del cultivo: Riegos y carpidas.
Cosecha: La planta entera bien desarrollada.
Observaciones: La semilla debe cubrirse poco, pues es una semilla muy chica y podría ahogarse.
Valor alimenticio: Vitaminas: A, B_1, B_2 y Minerales: Calcio y Hierro.

LENTEJAS



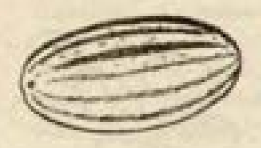
Variedades: De Chile.
Epoca de siembra: Otoño.
Siembra: Directa en el terreno.

Producción de boniatos y batatas en la República: 86:367.997 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

Densidad de siembra: En líneas a 30 ctms. y a chorrillo.

Labores del cultivo: Carpidas en sus primeros momentos si el tiempo se presentase seco.

Cosecha: En Verano, como grano seco.



MELÓN

Variedades: Cantalupo, Honey Dew, Moscateles, Valencianos.

Epoca de siembra: Primavera.

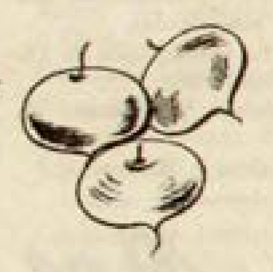
Siembra: Directa en la casilla.

Densidad de siembras 100-150 por 100 ctms.

Labores del cultivo: Carpidas y riegos. Fumigaciones contra hongos.

Cosecha: Verano y Otoño.

Valor alimenticio: Vitaminas: A, B_1, B_2, C.



NABOS

Variedades: Blancos chatos, Amarillo bola de oro y Purple Top White Globe.

Epoca de siembra: Durante casi todo el año.

Siembra: Directa en el cantero.

Densidad de siembra: En líneas a 30 por 15 ctms.

Labores del cultivo: Carpidas y riegos.

Cosecha: No se deben dejar mucho en la tierra, una vez que han llegado a su tamaño de cosecha, pues se volverían duros y de gusto amargo.

Valor alimenticio: Hojas: Vitaminas: A, B_1, B_2, C. Minerales: Calcio y Hierro. — Raíz: Vitaminas C. — Minerales: Calcio.

PAPAS



Variedades: Kathadin, White Rose, Kenebecs.

Epoca de siembra: Enero-Febrero y Agosto a Octubre.

Siembra: Directamente en los surcos.

Densidad de siembra: Surcos de 70 por 40 ctms.

Labores del cultivo: Carpidas para mantener limpio el cultivo y aporques.

Cosecha: En Abril-Mayo y en Diciembre.

Observaciones: Como se infecta comúnmente por enfermedades de hongos, cuando se sulfatean los tomates se les dará también a las papas.

Valor alimenticio: Vitaminas: A, B_1, C.

LOGICO. — —¿Me haría el favor de darme un cigarrillo?

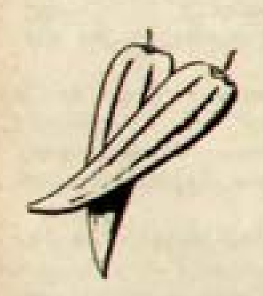
—Con mucho gusto, pero creía que usted había dejado de fumar.

—En efecto, he dejado de fumar; pero recién estoy en la primera etapa: no compro cigarrillos.



PEREJIL

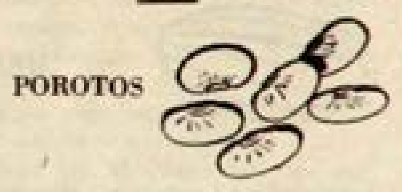
Variedades: Común y crespo.
Epoca de siembra: Primavera y Otoño.
Siembra: Directa en el cantero.
Densidad de siembra: 10 ctms. a voleo en línea a 10 por 20 ctms.
Labores del cultivo: Mantener desde antes de la siembra el terreno húmedo, para una buena germinación.
Cosecha: Conviene hacer varias siembras durante el año para mantener la producción.
Valor alimenticio: Vitaminas: A, B_1, C.



PIMIENTO

Variedades: California Wonder, Morrones cuadrados y largos dulces de España, Calahorra, Catalanes dulces y picantes.
Epoca de siembra: Desde Julio-Agosto en cajonera y hasta Noviembre.
Siembra: Almácigo.
Densidad de trasplante: Surcos de 60-80 por 30-50 ctms.
Labores del cultivo: Carpidas, aporcadas y riegos.
Cosecha: Se recogen verdes y rojos maduros.
Valor alimenticio: Vitaminas: A, B_1, B_2, C.

POROTOS



Variedades: I) Regina, Bomboneto, Archiovera, De Manteca.
II) 40 Días, Mon d'Or, Bountiful, Valentines, de manteca.
Epoca de siembra: Setiembre a Enero.
Siembra: Directamente en el cantero.
Densidad de siembra: Surcos de 60 por 30 ctms. para variedades altas, y a 10 ctms. para variedades enanas.
Labores del cultivo: Carpidas, aporques y riegos. Pulverizaciones con fungicidas e insecticidas.
Cosecha: Cosecha continuada de Diciembre en adelante.
Valor alimenticio: Vitaminas: A, B_1, B_2, C.
Minerales: Calcio y Hierro.

PUERRO

Variedades: Cuarentón, Rouen, Monstruoso de Caretán.

Producción de ajíes y morrones en la República: 2:379.267 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

Epoca de siembra: Otoño y Primavera.

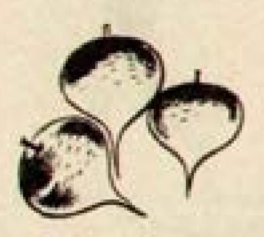
Siembra: Almácigo.

Densidad del trasplante: Líneas de 30 por 10-15 ctms.

Labores del cultivo: Carpidas y aporcadas para favorecer el blanqueado de la planta.

Cosecha: Cuando han llegado a un grosor estimable y su parte inferior se ha blanqueado. Se arranca la planta *entera*.

Valor alimenticio: Vitaminas: B_1, C.



RABANITO

Variedades: Redondo rosado punta blanca.

Epoca de siembra: Primavera y Otoño.

Siembra: Directa en el cantero.

Densidad de siembra: A voleo 10 ctms. En línea 8-10 por 20 ctms.

Labores del cultivo: Riegos y eliminación de malezas.

Cosecha: Se pueden cosechar de los 30 a los 45 días. No se deben dejar demasiado en el cultivo después que tiene su tamaño de consumo porque se ponen corchosos y picantes.

Valor alimenticio: Vitaminas: A, C.

RADICHA



Variedades: De Bruselas, de París, Witloof, Brunswick.

Epoca de siembra: Otoño y Primavera.

Siembra: Directa en el cantero.

Densidad de siembra: 30 por 15 ctms.

Labores del cultivo: Carpidas y riegos.

Cosecha: A los 120 días.

RADICHETA

Variedades: Común de corte.

Epoca de siembra: Durante todo el año.

Siembra: En el cantero de cultivo, como almácigo.

Densidad de siembra: Como almácigo.

Labores del cultivo: Riegos y eliminación de malezas.

Cosecha: Se cortan las hojas de todas las plantas, lo que se necesita para el momento, como si se afei-

Producción de zapallitos en la República: 2:529.978 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

tase, no eligiendo hojas grandes o chicas.

Observaciones: Cultivo muy fácil, no presenta casi malezas porque germina y se desarrolla rápidamente. Hacer siembras cada 2 meses.



REMOLACHA

Variedades: Chata de Egipto, Eclipse.

Epoca de siembra: Otoño y Primavera.

Siembra: Directa en el lugar.

Densidad de siembra: En líneas a 30-40 por 20 ctms.

Labores del cultivo: Carpidas y riegos.

Cosecha: Cuando ha llegado a su tamaño de consumo y según variedad. Si se deja por más tiempo en la tierra se vuelve leñosa y pierde valor comestible.

Valor alimenticio: Vitaminas: A, B_1, B_2, C.



REPOLLOS

Variedades: Pisa, Quintal, Brunswick, Asti, Milán.

Epoca de siembra: Durante todo el año según variedades.

Siembra: Almácigo.

Distancia de trasplante: Líneas a 50 por 40 ctms.

Labores de cultivo: Carpidas, aporques y riegos.

Cosecha: Cuando han llegado al tamaño de la variedad y buena cabeza los arrepollados.

Valor alimenticio: Vitaminas: A, B_1, B_2, C, PP.

Minerales: Calcio y hierro.



SALSIFI



Variedades: Mammoth.

Epoca de siembra: Otoño y Primavera.

Siembra: De asiento en el lugar.

Densidad de siembra: En líneas a 30 por 10-15 ctms.

Labores del cultivo: Carpidas, aporcadas y riegos.

Cosecha: A los 120 - 150 días.



TOMATE



Variedades: Liso temprano, Mikado, Cuarentino, Cartón, Ponderosa,

Producción de tomate en la República: 14:411.512 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

Marglobe, San Marzano.

Epoca de siembra: Desde Julio-Agosto en cajonera y hasta Diciembre.

Siembra: Almácigo.

Densidad de plantación: En surcos de 70-90 por 40 ctms.

Labores del cultivo: Aporcar y junto con esto se hace el encañado. Pulverizar continuamente con caldo bordelés al 1 % o productos similares, durante todo el cultivo. Riego.

Cosecha: Verano y otoño.

Observaciones: Se podará a una o dos ramas para formar la planta y para que fructifique mejor.

Valor alimenticio: Vitaminas: A, B_1, C, PP.



ZANAHORIA

Variedades: Chantenay, Nantesa, Saint Valery, cortas y largas.

Epoca de siembra: Durante casi todo el año.

Siembra: Directa en los tablones de de la huerta.

Densidad de plantación: Al voleo a 15 por 15 ctms. En líneas a 30 por 10-15 ctms.

En líneas a 30 por 10-15 ctms.

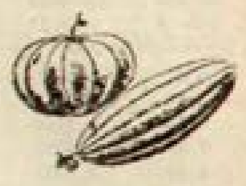
Labores del cultivo: Carpidas y riegos.

Cosecha: Cuando ha llegado a su tamaño comestible; cuanto más chica son, serán también más tiernas.

Observaciones: Existen en el comercio yuyicidas selectivos para la zanahoria.

Valor alimenticio: Vitaminas: A, B_1, B_2, C. Minerales: Calcio.

ZAPALLITOS



Variedades: Chatos sin guías y largos.

Epoca de siembra: En Julio, Agosto con reparos; al ambiente en Primavera.

Siembra: Directamente en el lugar.

Densidad de siembra: 1 metro por 1 metro.

Labores del cultivo: Carpidas y riegos. Pulverizaciones de fungicidas.

Cosecha: Verano y Otoño (cosecha continuada).

ZAPALLOS



Variedades: Criollo, Porteños, Angola, Hubbard, Abobra.

Epoca de siembra: Setiembre en adelante.

Siembra: Directa en el lugar.

Densidad de siembra: 200 por 200 ctms.

Labores del cultivo: Carpidas, riegos y pulverizaciones con fungicidas.

Cosecha: En Verano y Otoño.

Valor alimenticio: Vitaminas: A.

Producción de zapallo en la República: 28:606.663 kgrs.

(Censo General Agropecuario 1951)

EQUIVALENCIA DEL PRECIO DE LA HECTAREA CON RELACION AL PRECIO DE LA CUADRA

Si una cuadra vale $	*Una hectárea vale $*	*Si una cuadra vale $*	*Una hectárea vale $*	*Si una cuadra vale $*	*Una hectárea vale $*	*Si una cuadra vale $*	*Una hectárea vale $*
0.05	0.0677	5.20	7.0472	14.00	18.9732	67.00	90.8005
0.10	0.1355	5.30	7.1827	15.00	20.3284	68.00	92.1558
0.20	0.2710	5.40	7.3182	16.00	21.6837	69.00	93.5110
0.30	0.4065	5.50	7.4538	17.00	23.0389	70.00	94.8662
0.40	0.5421	5.60	7.5893	18.00	24.3942	71.00	96.2214
0.50	0.6776	5.70	7.7248	19.00	25.7494	72.00	97.5767
0.60	0.8131	5.80	7.8603	20.00	27.1046	73.00	98.9319
0.70	0.9486	5.90	7.9959	21.00	28.4598	74.00	100.2872
0.80	1.0842	6.00	8.1314	22.00	29.8151	75.00	101.6424
0.90	1.2197	6.10	8.2669	23.00	31.1703	76.00	102.9976
1.00	1.3552	6.20	8.4024	24.00	32.5255	77.00	104.3528
1.10	1.4907	6.30	8.5380	25.00	33.8808	78.00	105.7081
1.20	1.6262	6.40	8.6735	26.00	35.2360	79.00	107.0633
1.30	1.7618	6.50	8.8090	27.00	36.5912	80.00	108.4185
1.40	1.8973	6.60	8.9445	28.00	37.9464	81.00	109.7737
1.50	2.0328	6.70	9.0800	29.00	39.3017	82.00	111.1290
1.60	2.1683	6.80	9.2156	30.00	40.6559	83.00	112.4842
1.70	2.3039	6.90	9.3511	31.00	42.0122	84.00	113.8395
1.80	2.4394	7.00	9.4866	32.00	43.3674	85.00	115.1947
1.90	2.5749	7.10	9.6221	33.00	44.7226	86.00	116.5499
2.00	2.7104	7.20	9.7577	34.00	46.0778	87.00	117.9052
2.10	2.8459	7.30	9.8932	35.00	47.4331	88.00	119.2604
2.20	2.9815	7.40	10.0287	36.00	48.7883	89.00	120.6156
2.30	3.1170	7.50	10.1642	37.00	50.1435	90.00	121.9700
2.40	3.2525	7.60	10.2998	38.00	51.4988	91.00	123.3261
2.50	3.3880	7.70	10.4353	39.00	52.8540	92.00	124.6813
2.60	3.5236	7.80	10.5708	40.00	54.2092	93.00	126.0266
2.70	3.6591	7.90	10.7063	41.00	55.5645	94.00	127.3918
2.80	3.7946	8.00	10.8418	42.00	56.9197	95.00	128.7470
2.90	3.9301	8.10	10.9774	43.00	58.2749	96.00	130.1023
3.00	4.0657	8.20	11.1129	44.00	59.6302	97.00	131.4575
3.10	4.2012	8.30	11.2484	45.00	60.9854	98.00	132.8127
3.20	4.3367	8.40	11.3839	46.00	62.3406	99.00	134.1679
3.30	4.4722	8.50	11.5195	47.00	63.6959	100.00	135.5232
3.40	4.6078	8.60	11.6550	48.00	65.0511	110.00	149.0755
3.50	4.4733	8.70	11.7905	49.00	66.4063	120.00	162.6278
3.60	4.8788	8.80	11.9260	50.00	67.7616	130.00	176.1801
3.70	5.0143	8.90	12.0615	51.00	69.1168	140.00	189.7324
3.80	5.1499	9.00	12.1971	52.00	70.4720	150.00	203.2848
3.90	5.2854	9.10	12.3326	53.00	71.8273	160.00	216.8371
4.00	5.4209	9.20	12.4681	54.00	73.1825	170.00	230.3894
4.10	5.5564	9.30	12.6036	55.00	74.5377	180.00	243.9417
4.20	5.6920	9.40	12.7392	56.00	75.8929	190.00	257.4941
4.30	5.8275	9.50	12.8747	57.00	77.2482	200.00	271.0464
4.40	5.9630	9.60	13.0102	58.00	78.6034	300.00	406.5696
4.50	6.0985	9.70	13.1457	59.00	79.9587	400.00	542.0928
4.60	6.2341	9.80	13.2813	60.00	81.3139	500.00	677.6150
4.70	6.3696	9.90	13.4168	61.00	82.6691	600.00	813.1392
4.80	6.5051	10.00	13.5523	62.00	84.0244	700.00	948.6624
4.90	6.6406	11.00	14.9075	63.00	85.3796	800.00	1084.1856
5.00	6.7762	12.00	16.2628	64.00	86.7348	900.00	1219.7088
5.10	6.9117	13.00	17.6180	65.00	88.0901	1000.00	1355.2320
				66.00	89.4453		

REDUCCION DE CUADRAS A HECTAREAS

H. HECTAREAS. — A. AREAS. — C. CENTIAREAS. — D. DECIMETROS

Cuadras²	H. A. C. D.	Cuadras²	H. A. C. D.	Cuadras²	H. A. C. D.	Cuadras²	H. A. C. D.
1	0.73.78.21	29	21.39.85.49	57	42.05.92.17	85	62.71.98.85
2	1.47.57.62	30	22.13.64.30	58	42.79.70.98	86	63.45.77.66
3	2.21.36.43	31	22.87.43.11	59	43.53.49.79	87	64.19.56.47
4	2.95.15.24	32	23.61.21.92	60	44.27.28.60	88	64.93.35.28
5	3.68.94.05	33	24.35.00.73	61	45.01.07.41	89	65.67.14.09
6	4.42.72.86	34	25.08.79.54	62	45.74.86.22	90	66.40.92.90
7	5.16.51.67	35	25.82.58.35	63	46.48.65.03	91	67.14.71.71
8	5.90.30.48	36	26.56.37.16	64	47.22.43.84	92	67.88.50.52
9	6.64.09.29	37	27.30.15.97	65	47.96.22.65	93	68.62.29.33
10	7.37.88.10	38	28.03.94.78	66	48.70.01.46	94	69.36.08.14
11	8.11.66.91	39	28.77.73.59	67	49.43.80.27	95	70.09.86.95
12	8.85.45.72	40	29.51.52.40	68	50.17.59.08	96	70.83.65.76
13	9.59.24.53	41	30.25.31.21	69	50.91.37.89	97	71.57.44.57
14	10.33.03.34	42	30.99.10.02	70	51.65.16.70	98	72.31.23.38
15	11.06.82.15	43	31.72.88.83	71	52.38.95.51	99	73.05.02.19
16	11.80.60.96	44	32.46.67.64	72	53.12.74.32	100	73.78.81.00
17	12.54.39.77	45	33.20.46.45	73	53.86.53.13	200	147.57.62.00
18	13.28.18.58	46	33.94.25.26	74	54.60.31.94	300	221.36.43.00
19	14.01.97.39	47	34.68.04.07	75	55.34.10.75	400	295.15.24.00
20	14.75.76.20	48	35.41.82.88	76	56.07.89.56	500	368.94.05.00
21	15.49.55.01	49	36.15.61.69	77	56.81.68.37	600	442.72.86.00
22	16.23.33.82	50	36.89.40.50	78	57.55.47.18	700	516.51.67.00
23	16.97.12.63	51	37.63.19.31	79	58.29.25.99	800	590.30.48.00
24	17.70.91.44	52	38.36.98.12	80	59.03.04.80	900	664.09.29.00
25	18.44.70.25	53	39.10.76.93	81	59.76.83.61	1.000	737.88.10.00
26	19.18.49.06	54	39.84.55.74	82	60.50.62.42		
27	19.92.27.87	55	40.58.34.55	83	61.24.41.23		
28	20.66.06.68	56	41.32.13.36	84	61.98.20.04		



BANCO de SEGUROS del ESTADO

Los pastos más frecuentes — — — — de nuestras PRADERAS

por el *Ing. Manuel Orlando Bentancur*

En el presente trabajo se enumeran las principales características de las gramíneas de nuestras praderas.

Para este trabajo se ha consultado la bibliografía que existe al respecto, insertando sólo aquellas características que pueden reunir el interés de técnicos y productores, agregando las observaciones que, a juicio del autor, podrían servir para facilitar el conocimiento de nuestras más comunes forrajeras.

Nombre técnico: Paspalum dilatatum (Poir).

Nombre común: Pasto miel. Pata de gallina:

Nombre inglés: Dallis grass.

Gramínea perenne, vegetando todo el año, especialmente durante los meses estivales. Muy abundante en nuestras praderas, y a veces alrededor de las chacras. En Primavera da abundantes inflorescencias, que son atacadas finalmente por un hongo, Claviceps deliquescens (Speg). A raíz de este ataque las espigas se hacen pegajosas; de ahí su nombre de pasto miel". En este estado, los animales no gustan pacer esta gramínea. En ciertas regiones de la República Argentina, el ganado que ingiere este hongo sufre serios trastornos digestivos; pero aparentemente en nuestro país no acusa este peligro.

Nombre técnico: Paspalum notatum (Fl)

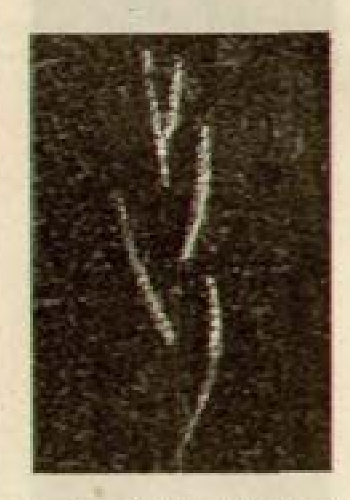


Fig. 1. — Paspalum dilatatum.

Nombre común: Pasto bosqueta. Gramilla blanca.

Nombre inglés: Bahia grass.

Gramínea perenne, de estolones cortos, vegetando abundantemente en los meses estivales. Difícil de hacer germinar, su semilla requiere tratamientos especiales para tal fin (descortización, ácido sulfúrico, etc., y pese a ellos es muy baja). A pesar de este inconveniente, es una de las buenas gramíneas más difundidas en nuestros campos de pastoreo. Resistentes al pisoteo, florece desde mediados de Primavera hasta Otoño. La

inflorescencia presenta a veces tres o cinco espiguillas en lugar de dos que es lo más frecuente.

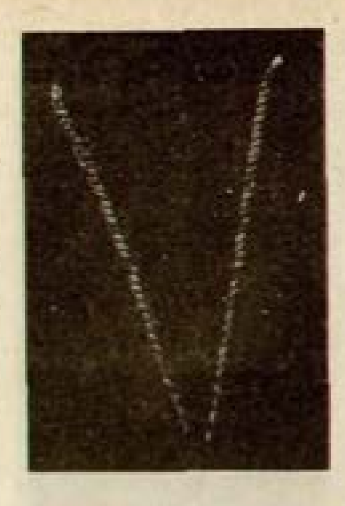


Fig. 2. — Paspalum notatum.

Nombre técnico: Paspalum distichum (Swartz)
Nombre común: Gramilla dulce.
" inglés: Knotgrass.

Gramínea perenne, rizomatoza y estolonífera. Cuando vegeta en chacras constituye un serio problema su eliminación, multiplicándose abundantemente con el laboreo. Gusta vegetar en las proximidades de las cañadas y afloramientos de agua. Aunque es una planta de poco rendimiento, es de buena calidad y muy resistente al pastoreo. Sus semillas son también atacadas por el mismo hongo que ataca al pasto miel.

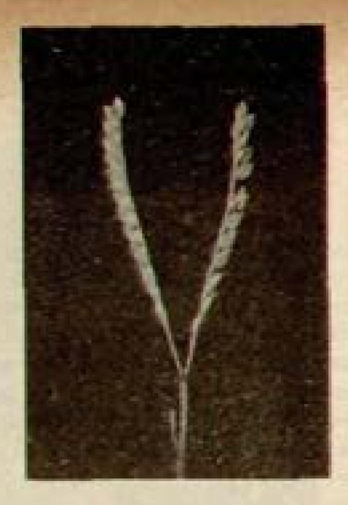


Fig. 3. — Paspalum distichum.

Nombre técnico: Paspalum proliferum. (Avech)

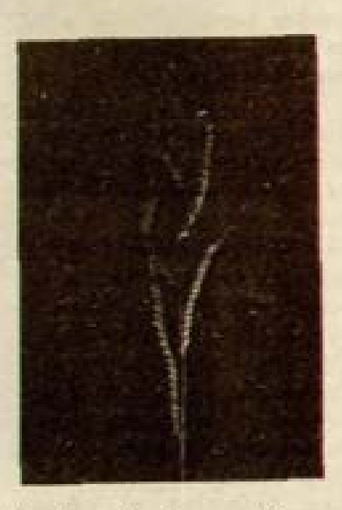


Fig. 4. — Paspalum proliferum.

Gramínea perenne, estolonífera, de igual período vegetativo que las an-

30.606 obreros fueron atendidos en la Central de Servicios Médicos durante el período 1º de julio de 1952 a 30 de junio de 1953.

teriores. De porte bajo, se le ve florecer en los bordes de las chacras y en los terrenos que bordean los manantiales y "rodeos". Es muy común en los bañados de Rocha. Junto con el Paspalum distichum, puede constituir excelente planta para evitar la erosión en tierras frescas o húmedas, pero presentando el inconveniente de la escasa fertilidad de sus semillas. Las espigas son fácilmente reconocibles por su tonalidad violeta.

Nombre técnico: Paspalum pumilum. (Nees)

Semejante en su hábito a las anteriores, perenne y estelonífera), su

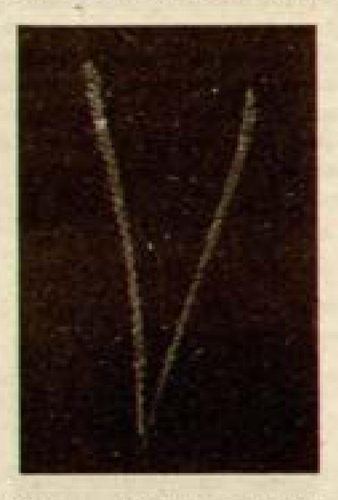


Fig. 5. — Paspalum pumilum.

espiga es parecida al Paspalum distichum; pero sus espiguillas son más largas y finas.

Es común encontrarla vegetando en los bajos húmedos, a veces asociada con el P. distichum proliferum. Buen pasto para el lanar.

Nombre técnico: Paspalum chromyorrizum.

Gramínea indígena y perenne, rizomatosa. Vegeta en las buenas tierras arenosas, negras y húmedas. Es

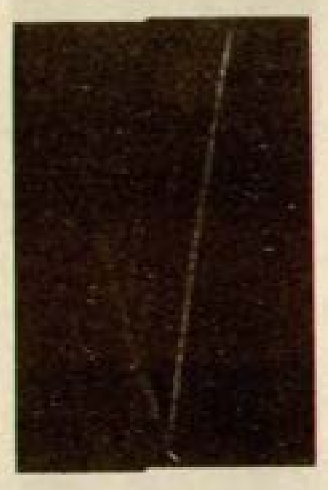


Fig. 6. — Paspalum chromyorrizum.

frecuente encontrarla en los buenos campos del oeste del país. La espiga es muy semejante a la del Paspalum notatum, pero más grande, con sus semillas insertadas más flojas.

Nombre técnico: Paspalum quadrifarium var. ferrugineum.

Nombre común: Paja mansa.

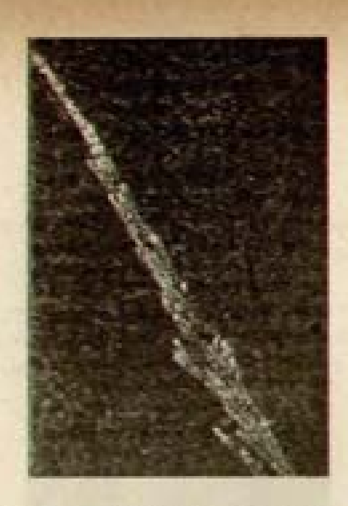


Fig. 7. — Paspalum cuadrifarium.

Constituye un pasto duro, que forma una mata grande. Muchos ganaderos acostumbran quemarlo en Verano, para aprovechar los retoños tiernos, que son muy apetecidos por el ganado, especialmente el caballar. Esta gramínea puede alcanzar gran altura cuando el terreno y el régimen de pastoreo le son favorables

---

Nombre técnico: Paspalum plicatulum. (Michx)

Nombre inglés: Brownseed paspalum.

Perenne, rizomatoso, semejante la espiga al Paspalum dilatatum, pero sus granos son marrones y sin vellos. Parece no ser muy apetecida por el ganado, quizá debido a su sabor amargo. También sus espigas son muy atacadas por el hongo ya mencionado.

Nombre técnico: Axonopus compressus. (Swartz)

Nombre común: Pasto alfombra.
" inglés: Carpet grass.

Pasto tierno, perenne, estolonífero, forma muy buen tapiz. Muy abundante en el centro y noroeste del país, constituyendo un alto porcentaje en las buenas praderas naturales. La semilla tiene muy escasa facultad germinativa, aunque la producción es muy abundante.

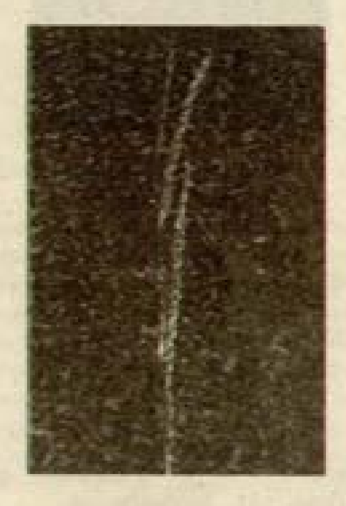


Fig. — 8. — Paspalum plicatulum.

3.619 obreros fueron hospitalizados en la Central de Servicios Médicos y 26.987 fueron atendidos en distintas policlínicas, durante el período de 1º de julio de 1952 a 30 de junio de 1953.



Fig. 9. — Axonopus compressus.

Nombre técnico: Rottboellia selloana (Hack)

Nombre común: Cola de lagarto.

Gramínea perenne, forma pequeñas matas, — Planta tierna, muy apetecida por el ganado. Vegeta abundantemente en muchas praderas del este y centro. La espiga se rompe con facilidad, y de ahí el nombre con que se le designa en nuestros campos. Produce semilla de mediana fertilidad.

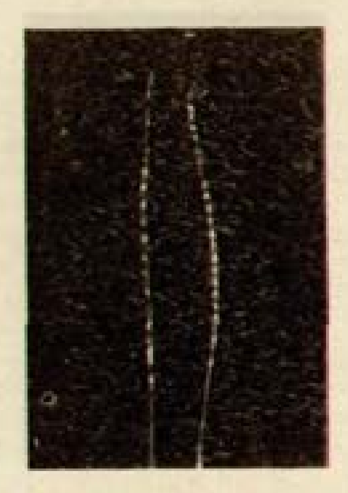


Fig. 10. — Rottboellia selloana.

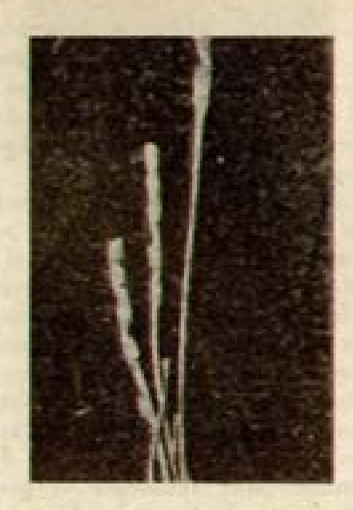


Fig. 11. — Stenotaphrum glabrum.

Nombre técnico: Stenotaphrum glabrum. (Schrank)

Nombre común: Pasto chato.

" inglés: St. Augustine grass.

Pasto tierno, perenne, estolonífero, vegetando abundantemente en los buenos campos del este y sur del país, sobre todo en los campos bajos o en sus proximidades. Los fríos intensos paralizan su vegetación, pero se recupera rápidamente cuando empiezan los días templados y largos de la primavera. Es una gramínea muy usada para encespedado.

Nombre técnico: *Lolium* multiflorum (Lam).

Nombre común: Cola de zorro. Ray gras.

Nombre inglés: Rye grass.

Gramínea nativa del sur de Euro-

Producción de durazneros en la República: 31:744.666 kgrs.

(Censo General Agropecuario 1951)

pa, norte de Africa y Asia Menor. En el país vegeta como sub-espontáneo, sobre todo en las buenas chacras del oeste, sur y centro, donde se ha difundido en algunos buenos campos de pastoreo.

Es una gramínea anual, de vegetación invernal, floreciendo a partir de octubre. Por selección, en el Instituto Fitotécnico La Estanzuela se ha logrado la línea 284 que supera a la común en: mayor precocidad en cuanto a su desarrollo: pero con período más dilatado de aprovechamiento; mayor rendimiento: inmune o casi inmune a las royas o herrumbre. Muy resistente al pisoteo y al diente de los animales, produce buen engorde y consistente. Está llamada a constituirse en el más valioso auxiliar de nuestras praderas artificiales aventajando a la avena en muchos aspectos, siendo muy resistente a los ataques del pulgón verde, siempre que no se siembre en mezcla con avena.

Se siembra a razón de 30-35 kilos por hectárea, desde febrero, recogiéndose la semilla en noviembre-diciembre. Produce hasta 800 kilos por hectárea, pero como es de fácil desgrane, queda hecha la siembra para el año siguiente, facilitando la repoblación de la pradera. Por esta razón, se comporta casi como si fuera perenne.

Nombre técnico: Ischaemum Urvilleanum (Kunth)

Nombre común: Isquemo.

Gramínea indígena, perenne, estolonífera. Vegeta desde mediados de primavera hasta fines de otoño, siendo muy apetecida por el ganado. Vegeta en tierras sueltas, húmedas, márgenes de bañados sobre todo en el sur del país, Rocha, Maldonado y Canelones, siendo de características semi-halófitas.



Fig. 12. — Lollium multiflorum.



Fig. 13. — Ischaemum Urvilleanum.

1541 intervenciones quirúrgicas se practicaron en la Central de Servicios Médicos en el período de 1º de julio de 1952 a 30 de junio de 1953.

Nombre técnico: Setaria onurus (Willd. Griseb)

Nombre común: Cola de zorro.

Pasto tierno, indígena, perenne. Acompaña al Paspalum dilatatum en las praderas, prefiriendo terrenos algo húmedos, donde forma matas. Es muy apetecida por el ganado.

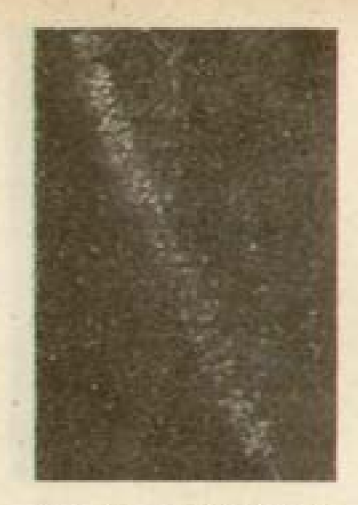


Fig. 14. — Setaria onurus.

Nombre técnico: Setaria geniculata (Lam.). Beauv.

Nombre común: Cola de zorro.

" Inglés: Knotroot Bristlegrass.

Pasto bastante tierno, se desarrolla en verano. No es muy abundante en las praderas; pero en cambio lo es en los rastrojos, sobre todo cuando el verano se presenta lluvioso. Cuando es tierna, esta gramínea es muy apetecida por el ganado; pero tan pronto semilla pierde rápidamente su valor y endurece.

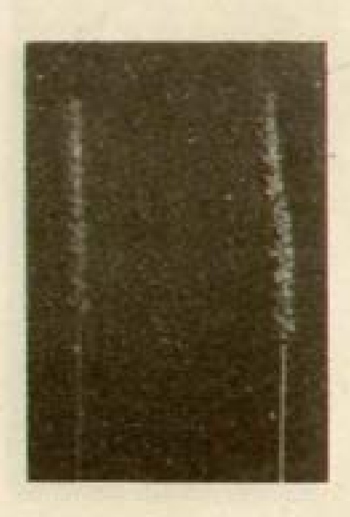


Fig. 15. — Setaria geniculata.

Nombre técnico: Hordeum murinum L. sub-sp. Leporinum (Link) Rich.

Nombre común: Cebadilla. Cola de zorro.

Pasto anual, vegeta durante el invierno, floreciendo abundantemente a fines de Primavera. Pasto duro y algo ordinario, se le ve vegetar en las proximidades de las casas y ca-

Producción de ciruelos en la República: 4:099.411 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

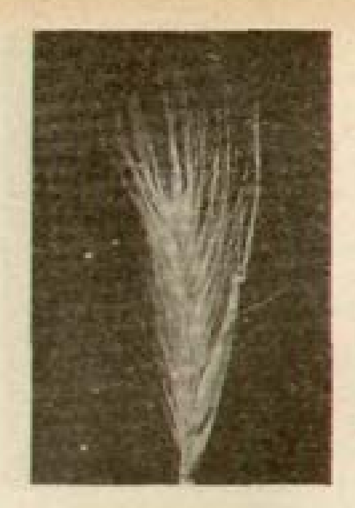


Fig. 16. — Hordeum murinum.

minos, aunque también se le suele encontrar en los bordes de las chacras.

Nombre técnico: Andropogon Laguroides D. C.

Nombre común: Pasto penacho. Cola de zorro.

Nombre inglés: Silver Beardgrass.

Pasto intermedio de tierno a duro, perenne, vegeta en primavera y otoño. Muy resistente a la sequía, es el primer pasto en brotar en las primeras lluvias. Poco exigente en cuanto a tierras, vegeta abundantemente en ladera y cuchilas de casi todo el país.

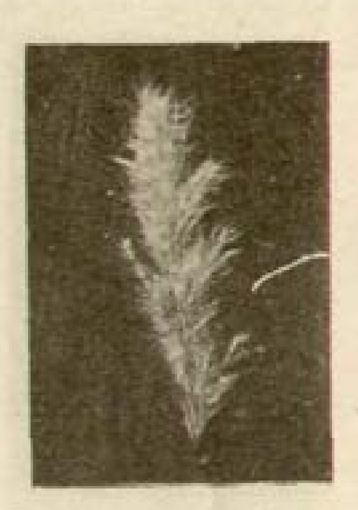


Fig. 17. — Andropogon lagunoires.

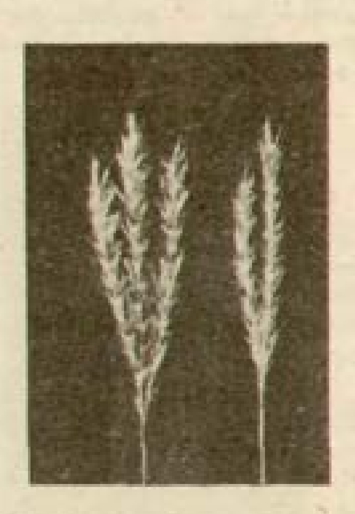


Fig. 18. — Andropogon lateralis

55.013 exámenes de laboratorio se realizaron en la Central de Servicios Médicos en el período 1' de julio de 1952 a 30 de junio de 1953.

Nombre técnico: Andropogon lateralis Nees var. incarnus.
Nombre común: Paja colorada. Canutillo.

Perenne, vegeta en verano y otoño en lugares muy húmedos y pantanosos. Es un pasto duro, de hasta 2 metros de altura. Como forrajera es de inferior calidad.

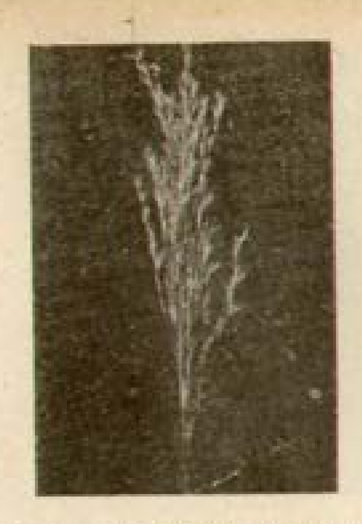


Fig. 19. — Andropogon condensatus.

Nombre técnico: Andropogon condensatus (HBK).

Perenne, es un pasto duro y ordinario, al que los animales sólo comen cuando es tierno. Abundante en los campos pobres del centro y norte del país, los ganaderos le prenden fuego cuando está seco, práctica nada recomendable. Es una gramínea indicadora de suelos arenosos y pobres. Vegeta en verano, y sus tallos se vuelven rojizos, de ahí su nombre común.

Nombre técnico: Briza triloba (Nees).

Gramínea perenne, vegeta durante el invierno, apareciendo sus espigas en primavera. De aspecto ordinario, de poca productividad pero muy comido, abunda en las tierras de buena fertilidad; pero prefiriendo los suelos bajos de ladera.

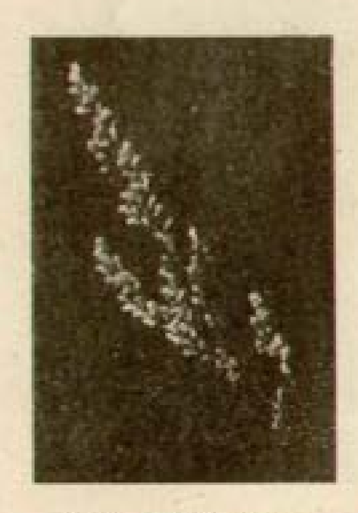


Fig. 20. — Briza triloba.

Producción de cerezos y grafiones en la República: 243.918 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

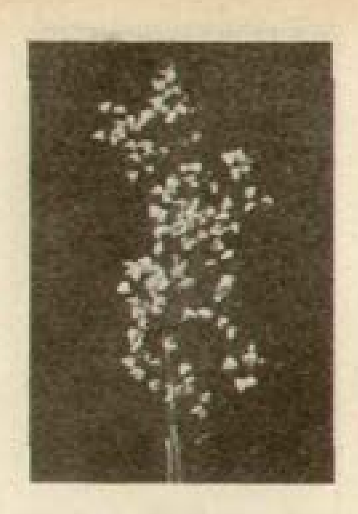


Fig. 21. — Briza minor.

Nombre técnico: Briza minor L.
" común: Pasto tembleque.
" inglés: Little quaking gras.

A diferencia del anterior, que es perenne, esta gramínea es anual. Pasa inadvertida por su escaso porte, siendo muy perseguida por el ganado. Florece abundantemente en primavera en las orillas de caminos, carreteras y rastrojos, donde los animales tienen poco acceso.

Nombre técnico: Briza máxima (L).
" común: Pasto tembleque.
" inglés: Big quaking grass.

Anual, florece en igual época que la anterior. Sus tallos llegan a 30-60 centímetros de altura. En algunos países lo cultivan como ornamentál. No constituye una forrajera de excepción, estando muy poco difundida.

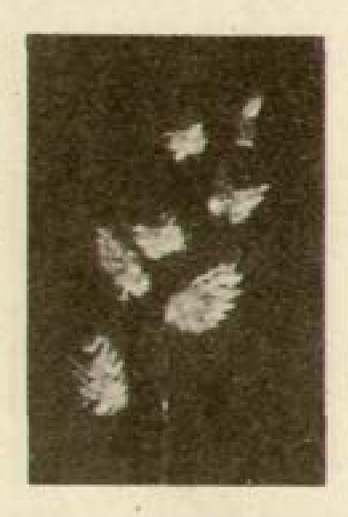


Fig. 22. — Briza maxima.

Nombre técnico: Bromus catrarticus Vahl B.

Nombre común: Cebadilla australiana.

Nombre inglés: Rescue grass.

Gramínea anual o bianual, vegeta durante el invierno. Pasto fino y de muy buena calidad, exigente en cuanto a tierras, vegeta en suelos húmedos, valles y lugares algo sombríos, razón por la que es buen componente para mezclas forrajeras. Vegeta en forma sub-espontánea, es uno de los buenos componentes en las

DE HOMBRE A HOMBRE. — —Y bien, Doctor... ¿qué cree usted que debo hacer?
—Testamento.

pasturas de Valle Fuentés. Cuando se cultiva con fines de obtención de semilla, ésta sufre intensamente el ataque de carbón, (Ustilago bullata) ataque que puede llegar en 3 o 4 años, a la totalidad de la semilla.

Inmersiones en agua caliente a 47° - 48° durante 110 minutos, (semejante a la cura del carbón del trigo), da buen resultado, y luego, vigilando la sanidad, no existen más problemas.

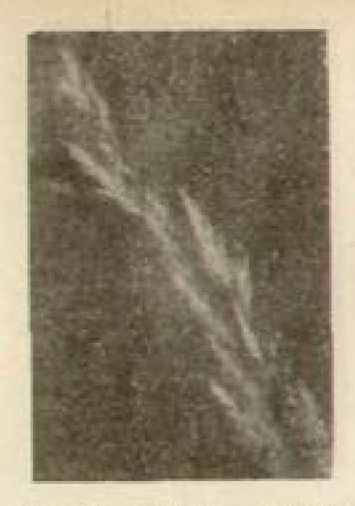


Fig. 23. — Bromus catharticus.

Nombre técnico: Bromus auleticus, o B. Erectus (Huds.)

Buen pasto, vegeta en invierno. Frecuentes en terrenos pedregosos y silicosos. Perenne, es de menor rendimiento que la cebadilla australiana. Huye de la humedad. El ganado lo come, pese a su aspecto grosero, floreciendo en los lugares protegidos, dando una espiga de color marrón claro, parecida a la cebadilla australiana.

Nombre técnico: Bromus hordeaceus L.

Nombre inglés: Solf chees.

Gramínea anual, vegeta durante el invierno. Pasto ordinario, hojas y tallos cubiertos de pelos, crece en campos ordinarios y malos. Planta por lo general baja, no tiene interés su propagación.

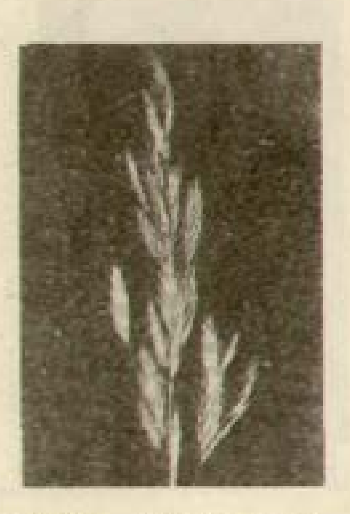


Fig. 24. — Bromus auleticus.

Producción de olivo en la República: 462.803 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)



Fig. 25. — Bromus hordeaceus

Nombre técnico: Calamagrostis Montevidensis (Nees)

Nombre común: Paja de plata.

Perenne, vegeta en el invierno. Comido por el ganado, sólo se encuentra sus espigas en lugares resguardados (vías férreas, etc.).

Nombre técnico: Chloris canterai montevidensis.

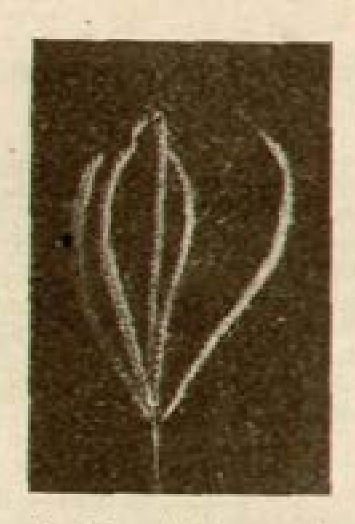


Fig. 27. — Chloris canterai.

Nombre común: Paragüita.

Perenne, vegeta durante el verano. Gramínea relativamente tierna, pero de escaso porte, pasa inadvertida por la persecución de que la hacen objeto los animales. Se le ve espigada en los alrededores de las chacras.



Fig. 26. — Calamagrostis montevidensis

ENTRE ANDALUCES. — —Pus, zi, zeñó, lo que oye usté; la Biblioteca de Córdoba posee un manuscrito que zi mal no recuerdo, pertenezió a Cicerón, que fué un poeta griego . . . ¿estamos?

—¡Vá! y eso ¿qué? El muzeo de Cádiz ¿no e acaso poseedó del lapi que uzó Noé pa apuntá el ganao a medida que entraba en el Arca . .?

Nombre técnico: Chloris ciliata (Swartz).
Nombre común: Paragüita.

Perenne, espiguillas más largas y cubiertas de pelos que la anterior. De menor productividad, vegeta en las *cuchillas pobres y en terrenos* pedregosos. Se le considera un pasto duro y de escaso rendimiento.

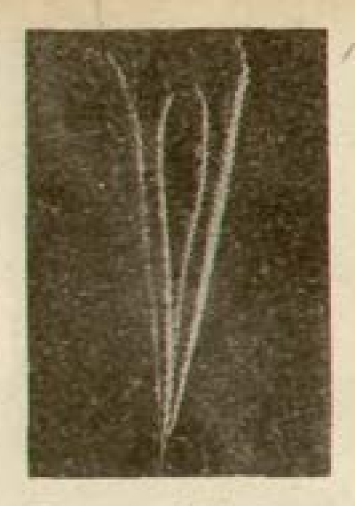


Fig. 28. — Chloris ciliata.

Nombre técnico: Chloris uliginosa (Hack).
Nombre común: Paragüita.

Pasto tierno, perenne, igual que los anteriores vegeta en el verano. Busca los lugares bajos dando una espiga grande de color marrón, muy característica. Más productiva que C. ciliata, lo es menos que C. canterai. No es una gramínea de gran difusión.

Nombre técnico: Echinochloa colonum (L.).
Nombre común: Gramilla de verano.
Nombre inglés: Jungle-Rice.

Anual, es una de las buenas forrajeras de verano de los rastrojos. Una vez que florece endurece rápidamente y los animales no la comen bien. En los campos de pastoreo es difícil encontrarla. Existe otra especie, Echinochloa crus-galli, semejante a ésta en la inflorecencia, que constituye una temible plaga en los arrozales.

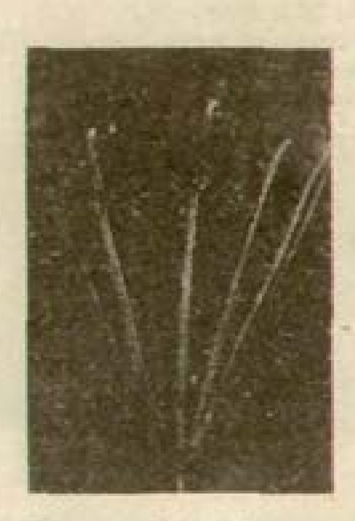


Fig. 29. — Chloris uliginosa.

Producción de damascos en la República: 281.763 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

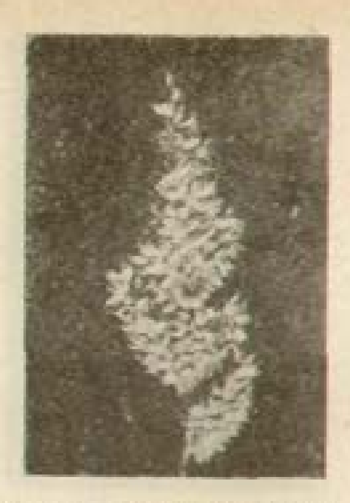


Fig. 30. — Echinochloa colonum.

De mayor porte, tallos altos, y espiga más larga. Como forrajera de rastrojo es también aceptable.

Nombre técnico: Digitaria sanguinalis (L.) Scop.
Nombre común: Pata de gallina. Pasto de cuaresma, etc.
Nombre inglés: Crabgrass.

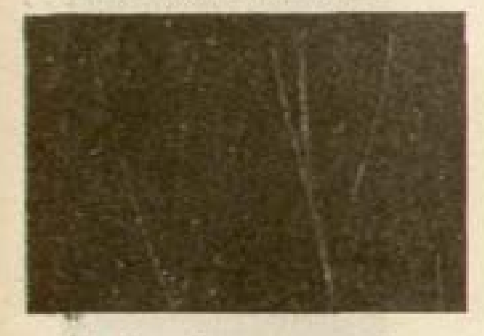


Fig. 31. — Digitaria sanguinalis.

Acompaña a la Echinochloa colonum en las chacras, comportándose en igual forma. Gramínea abundante de hojas, constituye una verdadera plaga en las chacras de verano: pero en los rastrojos se transforma en una buena forrajera. Tan pronto semilla se seca y se pierde. Su espiga es de color violáceo.

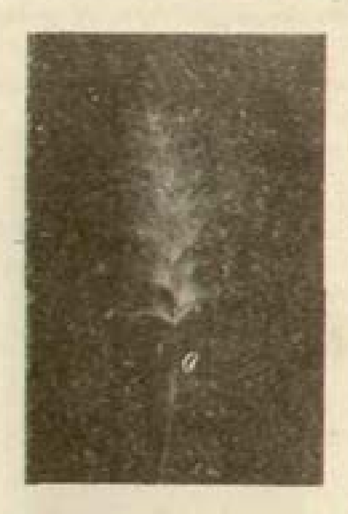


Fig. 32. — Pennisetum villosum.

Nombre técnico: Pennisetum villosum R. Br.
Nombre inglés: Feathertop.

Gramínea perenne, de tallo cubierto de pelos debajo de la inflorescencia, ha sido introducida en el país del extranjero. Abundante en los alrededores de Montevideo, Parque Rodó, Punta Carreta, etc., es muy usado como ornamental por su vistoso panículo. Florece en verano y otoño.

¿Y PA ESO . . .? — El camarero: ¡Un real de propina! ¿Y para eso ha bebido usted vino generoso?

Nombre técnico: Cynodon dactylon (L) Pers.

Nombre común: Pata de perdiz. Gramilla.

Nombre ingles: Bermuda grass.

Perenne, rizomatosa, esta gramínea vegeta en primavera y otoño, siendo aprovechable sólo cuando está verde. En invierno y verano, se seca y los animales no la comen. Constituye en nuestro ambiente, una temible plaga para las praderas y chacras, constituyendo su extirpación un serio problema. En Rocha y Maldonado ha iniciado la invasión al norte, y los campos invadidos han perdido gran parte de su productividad. Es la variedad marítima, de hábitos halófitos y aún de menor calidad, mayor producción y más débil para resistir el frío y el calor. En países más cálidos se aconseja su cultivo, posiblemente con veranos más lluviosos e inviernos más benignos: pero su sistema vegetativo, la hace excesivamente dominante. El laboreo de la tierra la multiplica.

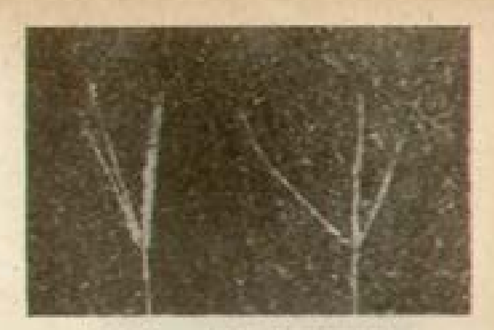


Fig. 33. — Cynodon dactylon.

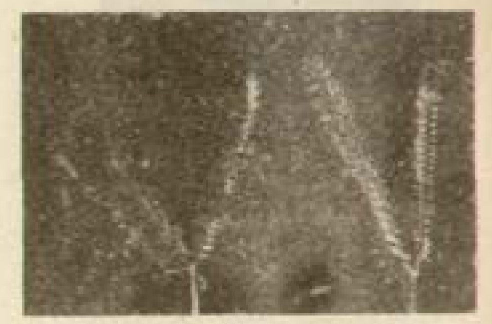


Fig. 34. — Eleusine tristachya.

Nombre técnico: Eleusino tristachya. (Lam).

Graminea de escasa productividad, se comporta como perenne. Se le suele encontrar en los más variados terrenos, especialmente en el borde de los caminos, carreteras, vías férreas y suelos pedregosos. Pasto duro, los animales parecen no hacerle mucho caso cuando está espigado.

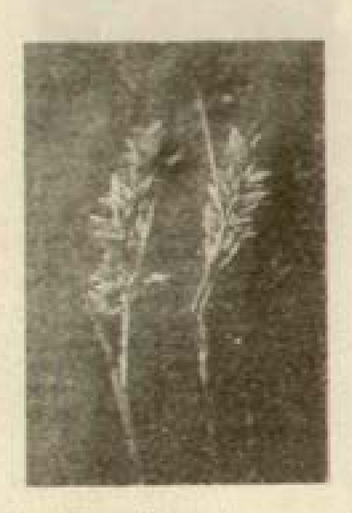


Fig. 35. — Eragrostis megastachya.

Producción de heno de ray-grass en la República: 38.000 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

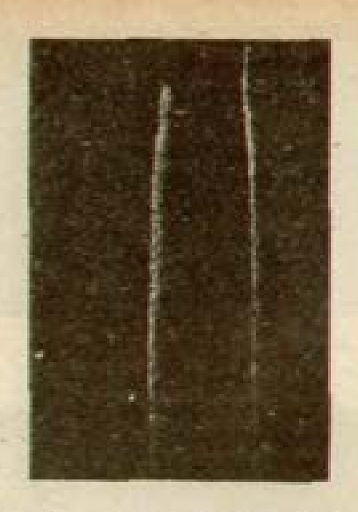


Fig. 36. — Sporobolus Berteroanus.

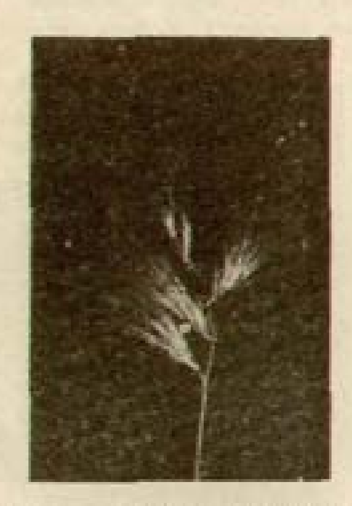


Fig. 37. — Boutelova megapotamica.

Nombre técnico: Eragrostis megastachya (Koel) Link.
Nombre inglés: Stinkgrass.

Pequeña gramínea dura, de hojas pubescentes, vegeta y florece durante el Verano. Es común encontrarla en las praderas poco pobladas, alrededor de porteras, caminos y vías férreas. Parecería que los otros miembros de las praderas la dominan y no la dejan prosperar. Constituye una gramínea anual, de verano y de escaso valor.

Nombre técnico: Sporobolus Berteroanus (Trin.) Hitchc y Chase
Nombre común: Pasto salado.
" inglés: Smutgrass.

Perenne, florece desde fines de primavera a verano y otoño. Pasto duro y ordinario, invade aquellos potreros muy recargados de lanares. Forma matas, endureciéndose con facilidad. Las inflorescencias son intensamente atacadas por un hongo, produciendo el ennegrecimiento del panículo.

Nombre técnico: Boutelova megapotamica (Spreng) OK
Nombre común: Pasto bandera.

Perenne, muy común en nuestros campos, florece abundantemente desde mediados de primavera, dando espigas rojizas y abundantes. Se le ve corrientemente fijando taludes y zanjas. Las hojas, cubiertas de pelos,

SELECCION. — Un soldado que estaba de centinela en la noche oyó un ruido y gritó:

—¡Alto!... ¿quién vive?

—¡Un amigo con una botella...!, fué la respuesta.

—¡Pase el amigo... y alto la botella!

son fácilmente reconocibles las mañanas de rocío intenso, por su coloración distinta al resto de las pasturas, formando pequeños manchones. Los lanares parecen tener bastante predilección por esta gramínea de poco porte.

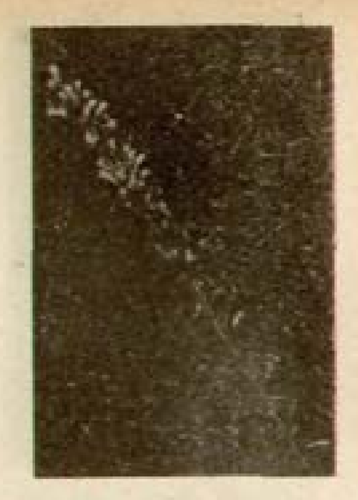


Fig. 38. — Melica violácea.

Nombre técnico: Melica violácea Cav.

Nombre común: Paja brava.

Perenne, gramínea dura y ordinaria, principia a florecer a mediados de primavera, dando una hermosa espiga violácea con abundantes semillas. Indicadora de campos pobres: donde más se le ve florecer es a los costados de las vías férreas y campos pedregosos.



Nombre técnico: Melica macra Nees.

Nombre común: Cortaderilla.

Perenne, forma matas de regular altura. De ciclo semejante a Melica violácea, da una espiga de color blanco-crema muy abundante. Es también un pasto duro y ordinario.



Fig. 39. — Melica macra.

Nombre técnico: Panicum Bergii Arech.

Nombre común: Paja voladora.

Común en todos nuestros campos, florece desde fines de verano a otoño.

Producción de semilla de avena en la República: 30:584.656 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

Se le ve florecer en los costados de las chacras y donde otras plantas más poderosas la protegen de los animales. Las espigas secas de esta gramínea son fácilmente arrancadas por el viento, siendo común verla acumulada en los hilos telefónicos y alambrados. Produce un forraje de regular calidad, pero muy comido por el ganado.



Fig. 40. — Panicum Bergii.

Nombre técnico: Aristida pallens Cav.

Pasto duro y ordinario anual, común en campos pobres. Hojas ásperas con pelos, florece de mediados de primavera hasta verano. El ganado no apetece esta planta.

Nombre técnico: Stipa charruana Arech.

Nombre común: Flechilla, Espartillo.

Nombre inglés: Needlegrass.



Fig. 41. — Aristida pallens.

Pasto duro y ordinario, puebla campos de ladera y cuchilla. Florece de octubre a diciembre. Este espartillo, así como otros, (Stipas), vegeta en campos con suelos arcillosos, donde sus semillas pueden penetrar fácilmente por su forma espilarada. En los terrenos sueltos, la semilla encuentra dificultades para penetrar. Cuando tierna, (fines de otoño e invierno) es comida por los

DE TALLEYRAND. — En la época de la Revolución Francesa, uno de los miembros del Directorio, Mr. La Revellière, leyó a sus colegas un trabajo que contenía las bases de una nueva religión que denominaba Teofilantropía, inspirada por él. La exposición mereció los plácemes y felicitaciones de los oyentes.

Talleyrand, que estaba entre los presentes, expresó: sólo tengo una observación que hacer. Jesucristo, el fundador de una nueva religión, necesitó morir en la cruz y resucitar después para imponerla. Usted debería hacer lo mismo.

animales; pero tan pronto levanta el vástago para florecer, los animales dejan de comerlo. Común en el sur

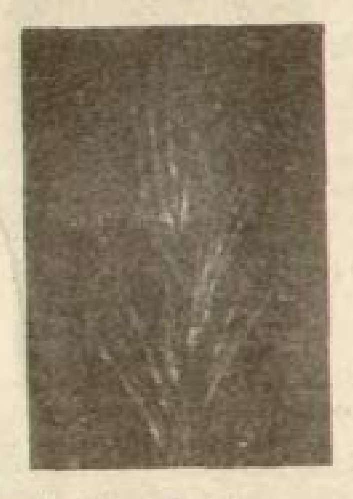


Fig. 42. — Stipa charruana.

del país. Es una planta esencialmente indígena. Sus flechillas perjudican mucho al lanar.

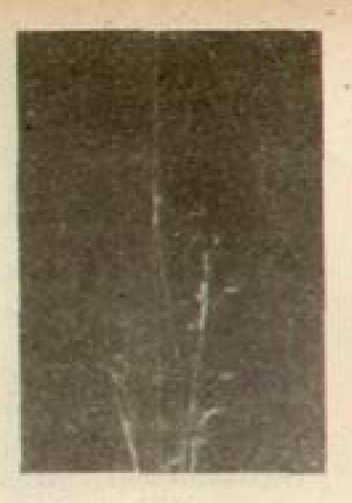


Fig. 43. — Stipa papposa.

Nombre técnico: Stipa papposa Nees.
Nombre común: Flechilla.
" inglés: Needlegrass.

Semejante a la anterior en cuanto a su ciclo vegetativo, es también semejante en cuanto a su calidad. Forma matas no muy grandes, a las que los animales comen cuando tiernas. Por lo general, el exceso de lanares de nuestras praderas, propende a la multiplicación de estos tipos de gramíneas indeseables.



Fig. 44. — Stipa Neesiana.

Producción de heno de avena en la República: 15.791.170 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

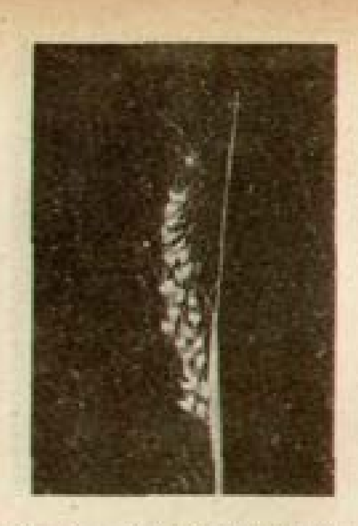


Fig. 45. — Piptochaetum ovatum.

Nombre técnico: Stipa Neesiana Trin y Rupr.

Nombre común: Flechilla.
" inglés: Needlegrass.

Igual ciclo que las descriptas anteriormente, es muy comida por los animales. Su flechilla es una de las más bravas, incomodando enormemente a los animales; pero como la planta es muy comida, su floración no es muy abundante.

Nombre técnico: Piptochaetum ovatum (Trin y Rupr.)

Ciclo semejante a las flechillas, es un pasto duro y ordinario. Común en nuestras laderas y campos altos, sólo es comida cuando tierna. En los campos donde existen estos tipos de pasturas, es necesario recargar con ganado para obligarlos a comer y mantenerlos bajos.



Fig. 46. — Piptochaetum bicolor.

Nombre técnico: Piptochaetum bicolor (Vahl).

Igual ciclo que las anteriores, constituye una pastura gruesa. Los animales la controlan bastante bien, aunque es una gramínea de escaso rendimiento.

TRES INOCENTES. — Cuando la Policía entró en un club donde se sospechaba que había juegos prohibidos, encontró a tres señores en torno de una mesa. El Inspector preguntó al primero de ellos que hacía allí y le contestó con mirada cándida que estaba esperando a un amigo. El segundo afirmó que no estaba jugando, que no había jugado en su vida y que no conocía ningún juego de cartas.

—Y usted — dijo el Inspector al tercero que tenía la baraja en la mano, — ¿también va a negar que estaba jugando? ¿Tampoco usted sabe jugar?

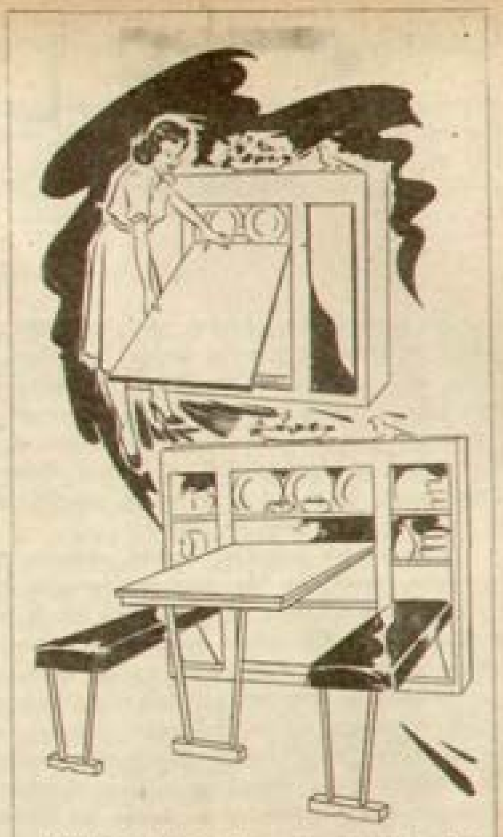
—Sí, que sé jugar, pero ya ve usted que no tengo con quien echar una partidita...



Fig. 47. — Piptochaetum Montevidensis.

Nombre técnico: Piptochaetum Montevidensis (Spr).

Perenne, es una planta de ciclo semejante a las anteriores, y de calidad también semejante.



COMEDOR PLEGABLE cuyos anaqueles desaparecen al cerrar. Al emplearlo, el frente desciende para acomodar perfectamente a seis personas.

FLORENCIO SANCHEZ

Florencio Sánchez, conceptuado como el autor dramático más importante de América del Sur, nació en Montevideo el 17 de enero de 1875. Se inició como periodista en "El Siglo", y colaboró luego en "La Razón" donde realizó sus primeras tentativas literarias: los Cuentos firmados por Ovidio Paredes pertenecen a esa época. Debiendo emigrar como consecuencia de sus ideas políticas, en 1900 lo hallamos en Buenos Aires, donde publica "Diálogos de Actualidad y Cartas de un Flojo". En Rosario de Santa Fe escribió "La Gente Honesta" y "Canillita". Su primer éxito teatral fué "M'Hijo el Dotor", estrenado por la compañía de Gerónimo Podestá en 1903. Sus obras capitales son, además de las citadas: La Gringa (1904); Barranca Abajo, Los Muertos y En Familia (1905); Nuestros Hijos y Los Derechos de la Salud (1907). En 1910 partió para Europa, y la muerte lo sorprendió en Italia el 23 de febrero de ese año, cuando contaba solamente 35 años de edad.

Calendario FLORAL

Por el

Ing. Agr. *Guillermo Nores.*



Se consideran plantas anuales para el jardinero, todas aquellas que necesita cultivarlas nuevas todos los años, para tener así mejores floraciones, tanto sea sembrándolas como obteniéndolas de estaquillas. Científicamente una planta anual es aquella que crece de semilla, produce sus flores, sus semillas, y muere, produciéndose todo ese ciclo en un solo año. Así, pues, el jardinero no es tan estricto y coloca entre las anuales hasta plantas perennes como boca de sapo, alelí, coral, clavel, etc., porque es más conveniente para su cultivo como motivo floral.

Una de las ventajas que se obtiene con el cultivo de las anuales es su bajo costo, pues con un paquete común de semillas se puede cultivar cientos y cientos de plantas. Su floración en la mayoría de las variedades es bastante prolongada, pudiéndose cultivar muchas de ellas bajo dos o más siembras y obteniéndose por esta causa varios meses de floración con la misma variedad.

Como decorativas pueden clasificarse por sus colores, que los tienen en todos los tintes, desde el blanco (iberis), al rojo fuerte (lino), al azul (violas) al amarillo (caléndula), existiendo entre ellos todas las gamas de colorido. En cuanto a su altura se tienen también todos los portes apreciables para formar un buen decorado, desde las formas bajas como el aliso, bellis, tagete enano; las medianas como lino, tagete, flor de papel, reina margarita; las altas como borraja, campánula, gira-oftithonia; las enredaderas como arvejilla, zapallito de adorno, ipomeas, etc. Vemos así que con estas cualidades de las anuales podemos hacer preciosas decoraciones tanto por su colorido, diseñando canastillas o platabandas de colores variados o en contraste, como por su parte adornando bordes, empezando en el límite del camino, por las plantas más bajas siguiendo las medianas, a estas las altas y finalizando, si existe lugar apropiado, por enredaderas.

EPOCA DE SIEMBRA

La siembra de las plantas anuales depende de dos épocas principales: Otoño y Primavera. Las más rústicas pueden sembrarse en los principios de Otoño o finales de Verano teniendo hasta el Invierno para desarrollarse y llegada la Primavera, florecer. Para estas plantas se debe preparar la tierra con bastante anticipación y algunas es necesario sembrarlas ya entrada la Prima-

LA SUPERFICIE DE LOS CONTINENTES

Asia	44.783.000	América del Sur	17.755.000
Africa	29.821.000	Europa	10.094.000
América del Norte	24.337.000	Australia y Oceanía	8.544.000

vera o sea cuando las heladas han desaparecido, o efectuar el trasplante en esa época, habiendo hecho antes los almácigos en cajoneras cubiertas o lugar abrigado.

No hay una diferenciación completa en cuanto a anuales de siembra de Otoño o de Primavera, existiendo según los años algunos períodos donde unas se confunden en las siembras con las otras. Así a veces las sembradas en Otoño pueden ser alcanzadas por las mismas semillas sembradas al final del Invierno en cama caliente.

PLANTACION Y SIEMBRA

Es necesario que el suelo haya sido previamente cavado y abonado con estiércol descompuesto, es decir, estiércol deshecho y trabajado de manera que quede un cantero cuidadosamente acondicionado con una fina textura al rastrillo. Algunas semillas muy finas al ser sembradas no se cubrirán con tierra, sino con arena o estiércol pulverizado. Muchas veces las siembras de flores se ven defraudadas a causa de que ésta se efectuó demasiado profunda; conviene recordar que casi todas las semillas deberán cubrirse solamente tres o cuatro veces su diámetro hasta que la profundidad no sea mayor de dos centímetros y medio. Para preservar las siembras de los daños que causan los pájaros es una buena medida cubrir estas con tejido fino de gallinero o colocar varias líneas de hilo negro de coser. En épocas de fuertes soles, como son los meses de Verano, es bueno cuidar la germinación de la semilla cubriendo los almácigos con arpillera, pasto seco o estiércol desmenuzado; estos materiales contribuirán a mantener la humedad del suelo impidiendo al mismo tiempo que *el sol dañe el pequeño brote tan tierno en sus primeros días de* vida. Contribuye también esta práctica a uniformar el riego y evitar el daño que produce el agua al caer la fina tierra recién sembrada.

LOS METODOS MAS APROPIADOS PARA LA SIEMBRA SON:

1.o — Puede sembrarse directamente en el lugar destinado (plantación directa).
2.o — *Puede* sembrarse en almácigo:
para después pasar a lugar definitivo.
para repicarse y luego pasar a lugar definitivo.
para repicarse, pasar a maceta y después a lugar definitivo.
para pasar a maceta y después a lugar definitivo.
3.o — Puede sembrarse en almácigo maceta para pasar a lugar definitivo con pan de tierra.

1.o — La siembra directa se debe hacer en época normal; no puede hacerse para obtener flor temprana o no ser en lugares muy resguardados y tampoco debe hacerse con plantas cuyo crecimiento es demasiado lento o muy delicado, pues las malezas pueden ahogarlas antes de que podamos carpir el

IMPACIENCIA. — Un conferenciante después de haber pronunciado su disertación, se quejaba amargamente:

—¡No me molesta que los asistentes miren constantemente el reloj... pero es que aquí además, lo sacuden!...

terreno: en cambio, con plantas rústicas o de crecimiento rápido, estas siembras se efectúan con ventaja.

2. —La siembra en almácigo tiene a su favor, de poderles dar a las plantas mejor cuidado; por ser un lugar de pequeña extensión se puede trabajar más, enmendar con arena o estiércol para cambiar su constitución física, haciéndola más liviana, más suelta; las malezas no existen por el buen cultivo; hasta podemos esterilizar el lugar con agua caliente, por el fuego u otro elemento. De esta manera las plantillas en el almácigo tendrán menos inconvenientes en su crecimiento y vivirán más lozanas. Es importante hacer notar que el almácigo no quiere decir una siembra tupida al máximo pues las razones que expusimos anteriormente quedarían anuladas. Ha de dársele a la siembra una densidad tal que la planta pueda desarrollarse bien durante el pequeño período de su infancia, pues aunque nosotros entresacásemos, como es necesario hacerlo muchas veces en las siembras, si se cargó mucho la mano, se pierde mucha semilla y la entresaca, lastima también muchas plantas. Se debe entresacar en cuanto las plantas hayan nacido y especialmente con tierra húmeda y cielo cubierto, así las plántulas pueden arrancarse fácilmente y las que dejamos no se destrozan tanto. Esta operación no se efectúa solamente en el almácigo sino también cuando se hace la siembra directa (en lugar definitivo). En ese mismo caso la distancia depende del tipo de planta o sea del desarrollo, altura y hábito, de la planta. Las variedades pequeñas como ser: iberis enano, alelí enano, linaria, etc., pueden espaciarse de 10 a 15 centímetros, mientras que otras plantas como girasol, borraja, campánula, lupimus, etc., quedarán de 50 hasta 100 centímetros. La operación del entresaque no debe hacerse de una sola vez, sino que se hará durante varias semanas, (cuando se trata de siembras directas) y al final dejar las plantas a su debida distancia entre ellas. En esta forma la vegetación tendrá el suelo suficiente para vivir abrigada, ayudándose mutuamente, pero con comodidad, sin estorbarse unas a las otras, saludablemente y con vigor, prolongando así su estación floral. Cuando se trate de semillas demasiado finitas es una buena práctica mezclarlas con cinco partes de arena y así se espaciarán mejor y no será necesario cubrirlas.

Del almácigo, en vez de pasar ya al lugar definitivo, algunas deben repicarse: esta operación se realiza con plantas de crecimiento lento y delicadas que necesitan bastante cabellera de raíz para desarrollarse en buena forma. Del repique que se efectúa en otro cantero o cajón, pero dándoles a las plántulas más lugar entre ellas del que han tenido en el almácigo, algunas pueden pasar a su lugar definitivo y otras a maceta. Esta diferencia estriba en que algunas no resisten el trasplante a raíz desnuda cuando ya tienen cierta altura o a causa de la época en la que pasarán al jardín, necesitan su pan de tierra junto a sus raíces; así no sufren. Otras veces es necesario efectuar el almácigo y ya de allí llevarlas a la maceta. Estas indicaciones están ya previstas para cada planta en la tabla de floración y siembra de este calendario.

El tercer método indicado o sea almácigo en maceta es una combinación

DE MEDICINA. — —Un tercio de lo que comemos sería suficiente para hacernos vivir, dijo un médico.

—Y, los otros dos tercios respondióle un amigo, ¿para qué sirven, entonces?

—Para hacer vivir a los médicos.

de los dos métodos anteriores. Para esto se llenarán con buena tierra de jardín (tierra negra, estiércol descompuesto y arena) macetas chicas colocándose todas las necesarias bien juntas y sembrándose a boleo cada una con una pequeña cantidad de semilla, según el tamaño de la planta, y se cubrirán después con tierra o arena, regándose con flor fina como un almácigo común. Las plantas germinarán allí y pasarán en las macetas sus primeros tiempos hasta que se planten en su lugar. *Para el trasplante se sacará el pan de* tierra con las plántulas (golpeando el canto de la maceta invertida) y se colocarán en un hoyo hecho al *efecto con el escardillo o la palita de jardinero*, apretándose la tierra contra el pan con los dedos. Este tipo de almácigo en maceta y plantación tienen grandes ventajas: las plántulas sufren mucho menos pues no se dañan las raíces al trasplante, no sufren detenimiento en su crecimiento y el lugar en que se plantan puede quedar más tiempo con la plantación anterior. El procedimiento es ideal para las plantas que no toleran el trasplante, pues como van con terrón es como si hubiesen sido sembradas directamente en el lugar, y así se les puede adelantar la época de siembra colocando las macetas en lugar resguardado, efectuando por este método siembras tempranas con plantas de siembra directa.

PLANTAS QUE FLORECEN ENTRE LOS MESES DE AGOSTO A NOVIEMBRE

NOMBRE Y COLORACION	Floración en	Siembra en	Distancia de Plantación en Ctms.	Método de Siembra
Alelí, tonos de rosa, violeta y blanco	Set. a Nov.	Marzo a Abril	30 a 45	Almácigo y maceta.
Aliso, canastilla de plata blanco y lila	Ag. a Nov.	Abril	15 a 20	Almácigo y directa.
Aliso, canastilla de oro amarillo	Ag. a Nov.	Marzo	30	Alm. repique y maceta.
Arvejilla de olor, colores variados	Ag. a Nov.	Febrero	15 a 20	Directo o maceta.
Agerato, azul y blanco	Oct. a Nov.	Set. del año ant.	30 a 40	Almácigo y repique.
	Sigue Dic.	Marzo		Estacas.
Amapola, colores variados	Ag. a Nov.	Abril	25	Almácigo.
Amapolín, colores variados	Ag. a Nov.	Marzo	15 a 20	Almácigo.
Aquilegia, aguileña colores variados	Oct. a Nov.	Set. del año ant.	30	Almácigo.
Boca de sapo, casi todos los colores menos azul	Ag. a Nov.	Febrero	15 a 20	Almácigo.
Bajos				
Altos				
Bellis perenne, coqueta colores variados	Ag. a Nov.	Marzo	25 a 35	Almácigo.
Collinsia, violeta y blanco	Set. a Nov.	Abril a Mayo	15 a 20	Directo.
Campánula, azul y blanco	Set. a Oct.	Set. del año ant.	15	Almácigo y repique.
Caléndula, virreina, anaranjado y amarillo	Ag. a Nov.	Marzo	30 a 50	Almácigo.
Clavel, colores variados	Ag. a Nov.	Mayo a Ag. del año anterior	30 30	Estacas en lugar abrigado y repique en maceta.
Espuela de caballero, delphinium	Oct. a Nov.	Marzo a Abril	35	Almácigo.
Dedalera, digitalis colores variados	Oct. a Nov.	Set. del año ant.	30 a 40	Almácigo y repique.
Geum, amarillo, rojo	Oct. a Nov.	Set. del año ant.	30	Almácigo y repique.
Gallarda, amarillo y rojo	Ag. a Nov.	Febrero	30	Almácigo.
Gerbera, colores variados	Ag. a Nov.	Febrero	25	Almácigo.
Iberis, thlaspi, terraspique blanco y lila	Set. a Nov.	Mayo	10	Directo.
Enano				
Alto				
Ilusión	Nov. a Dic.	Mayo a Junio	30 a 40	Almácigo.
Blanco	Ags. a Set.	Marzo		
Lino rojo	Ag. a Nov.	Mayo	20	Directo y almácigo.
Linaria, avioletado	Ag. a Nov.	Marzo	10	Directo y almácigo.
Lobelia, azul	Ag. a Nov.	Marzo	15 a 25	Almácigo y maceta.
Mimulo, rojo y amarillo atigrado	Ag. a Nov.	Marzo a Abril	20	Almácigo y maceta.
Nemesia, violeta y rosa	Ag. a Nov.	Abril	15 a 20	Almácigo y maceta.

NOMBRE Y COLORACION	Floración en	Siembra en	Distancia de Plantación en Ctms.	Método de Siembra
Nemophila, bandera uruguaya, azul y blanco	Ag. a Nov.	Abril	20 a 25	Almácigo y maceta.
No me olvides, myosotis azul	Ag. a Nov.	Abril	15 a 25	Almácigo y maceta.
Ombliguera, omphatodes blanco y azulado	Set. a Nov.	Mayo	15 a 20	Directo.
Pensamiento, azul, amarillo y blanco	Ag. a Nov.	Marzo	15 a 25	Almácigo.
Petunia, colores varios	Ag. a Nov.	Marzo	20 a 40	Almácigo y maceta.
Penstemon, rosa, rojo violáceo	Oct. a Nov.	Marzo a Abril	30	Estaqueado.
Senecio, violeta	Oct. a Nov.	Abril	25 a 35	Almácigo.
Silene, rosa lila	Ag. a Nov.	Marzo a Abril	15 a 20	Directo.
Taco de reina, capuchina, rojo naranja amarillo	Ag. a Nov.	Abril		Almácigo y maceta.
Bajos				
Medios				
Altos				
Verbena, colores variados	Ag. a Nov.	Marzo	25 a 30	Estacas.
Viscaria, rosa y azulado	Set. a Nov.	Abril a Mayo	15 a 20	Directo.
BULBOS				
		Plantación en		
Anémona	Ag. a Set.	Abril	20	——
Azucena	Nov. a Dic.	Abril	30 a 35	——
Babiana	Ag. a Set.	Abril	15	——
Freesia	Ag. a Set.	Abril	15	——
Flor de cuenta, ornithogatum	Julio a Ag.	Abril	30	
Gladiolo	Oct. a Dic.	Mayo a Agosto	20 a 30	——
Jacinto	Ag. a Set.	Abril a Mayo	15 a 20	——
Marimonia	Ag. a Set.	Abril	20	——
Tulipán	Julio a Ag.	Abril	15	——
Watsonia	Set. a Nov.	Abril	30 a 35	——
Aliso, canastilla de plata, blanco y lila	Dic. a Marzo	Setiembre	15 a 20	Almácigo y directa.
Aliso, canastilla de oro amarillo	Dic. a Marzo	Setiembre	30	Alm. repique y maceta.
Amaranto, tonalidades rojas	Dic. a Marzo	Setiembre	25 a 35	Almácigo repique.
Boca de sapo, colores variados	Dic. a Marzo	Setiembre		Almácigo.
Bajos			15 a 20	
Altos			25 a 35	

PLANTAS QUE FLORECEN ENTRE LOS MESES DE DICIEMBRE A MARZO

NOMBRE Y COLORACION	Floración en	Siembra en	Distancia de Plantación en Ctms.	Método de Siembra
Brinco, balsamina, tonalidades rosadas	Dic. a Marzo	Setiembre	30	Almácigo y maceta.
Botón de oro, linda flor, amarillo, marrón y rojizo	Dic. a Marzo	Setiembre y Dic.		Almácigo y maceta.
Bajos			15	
Altos			25	
Celosía, cresta de gallo rojo y anaranjado	Dic. a Marzo	Setiembre		Almácigo y maceta.
Bajos			20	
Altos			35	
Centaura, azulejo, colores variados	Dic. a Marzo	Agosto	30	Almácigo y maceta.
Clarquia, rosa	Dic. a Feb.	Setiembre	20	Alm. y maceta o directo.
Cretona, coleus, tonos rojos	Dic. a Marzo	Setiembre	30	Alm. repique y maceta.
Coral, salvia	Dic. a Enero.	Julio		Alm. repique y maceta.
	Feb. a Marzo	Setiembre		
Bajos			20	
Altos			35	
Cosmo, cosmea, variado sobre rosa	Dic. a Marzo	Setiembre		
Bajos			40 a 60	Almácigo.
Altos			60 a 80	
Crisantemos, colores variados	Fines Feb. a Marzo.	Set. a Octubre	40 a 60	Estacas y retoños.
Dedalera, digitalis, colores variados	Diciembre	Set. del año ant.	30 a 40	
Espuela de caballero, delphinium	Marzo a Ab.	Setiembre	35	Almácigo y repique.
Esponga vegetal, luffa enredadera	Dic. a Marzo	Octubre	100	Almácigo y maceta.
	Vegetación			Directo o maceta.
Flor de papel, zinnia, colores variados	Dic. a Enero	Octubre		
	Beb. a Marzo	Noviembre		Almácigo y maceta.
Bajos			20	
Altos			30	
Flox, Phlox, colores variados	Dic. a Marzo	Setiembre	30	Almácigo y maceta o
	Hasta Mayo			directa en maceta.
Geum, rojo y amarillo	Dic. a Marzo	Set. del año ant.	30	Almácigo, repique.
Gallarda, amarillo y rojo	Dic. a Marzo	Marzo a Abril	15 a 20	Almácigo.
Gerbera, variada	Dic. a Marzo	Marzo a Abril	25	Almácigo.
Girasol, Morasol, blanco	Dic. a Enero	Setiembre	75	Almácigo y directa.
Gonfrena, violácea, blanco	Dic. En. Feb.	Agost. a Set.	25 a 30	Almácigo y maceta.

NOMBRE Y COLORACION	Floración en	Siembra en	Distancia de Plantación en Ctms.	Método de Siembra
	Marz. Ab.	Octubre		
Kochia, verde y después rojo oscuro	Dic. a Marzo	Setiembre	30 a 40	Almácigo y maceta.
Malva Real, rose tremiere, rosa altea color rosa	Dic. a Marzo	Abril	30 a 50	Alm. y maceta o directo.
Mesembriantemo, rojo al amarillo	Dic. a Enero	Setiembre	20 a 30	Par estacas.
No me olvides, myosotis azul	Dic. a Enero	Agosto	15 a 25	Almácigo.
Petunia, variados	Dic. a Marzo	Setiembre	20 a 40	Almácigo y maceta.
Portulaca, *flor de seda, colores variados*	Dic. a Enero	Agosto a Set.	15 a 25	
	Feb. a Marzo	Octubre a Nov.		Almácigo.
Reina Margarita, aster de la China, c. variados	Enero	Agosto a Set.	25	
	Feb. a Marzo	Octubre		Almácigo y maceta.
Siempre Viva, todos los colores menos azul	Dic. a Marzo	Setiembre	35	Almácigo y maceta.
Taco de reina, capuchina, rojo, naranja y amarillo	Dic. a Marzo	Setiembre		
	hasta Mayo			
Bajos			15	
Medios			30	
Altos			50	Almácigo y maceta.
Tagetes, copetes, amarillo, naranja y rojo.	Dic. a Marzo	Setiembre		
Bajos			20	
Altos			35	Almácigo.
Valeriana, rosado	Dic. a Marzo	Agosto	30 a 50	Almácigo y maceta.
Verbena, colores variados	Dic. a Marzo	Setiembre	30	Estacas.
BULBOS		Plantación en		
			50 a 80	
Dalhia, variadas	Dic. a Marzo	Set. a Octubre		
" pompón			89 a 100	
Glodiolo	Ener. a Mar.	Set., Oct. y Nov.	20 a 25	
Nardo	Feb. a Mar.	Julio a Set.	25	
Aliso, blanco	Abril a Julio	Febrero	15 a 20	Directo o maceta.
Amapolín, colores variados	Jun. a Julio	Febrero	15 a 20	Almácigo.
Boca de sapo, *casi todos colores menos azul*	Abril a Julio	Dic. a Enero		
Bajos			15 a 20	
Altos			25 a 35	

PLANTAS QUE FLORECEN ENTRE LOS MESES DE ABRIL A JULIO

NOMBRE Y COLORACION	Floración en	Siembra en	Distancia de Plantación en Ctms.	Método de Siembra
Bellis perenne, coqueta, colores variados	Jun. a Julio	Febrero a Marz.	15 a 20	Almácigo.
Caléndula, virreina, anaranjado y amarillo	Abril a Julio	principio Feb.	30	Almácigo y maceta.
Crisantemo, colores variados	Abril a Mayo	Set. Oct. y Nov.	40 a 60	Estacas y retoños.
Clavel, colores variados	Abril a Julio	Mayo a Agosto	30	Estacas en lugar abrigado.
Celosía, plumosa, rojo y amarillo	Abril a Mayo	Diciembre	25	Almácigo y maceta.
Gallarda, amarillo y rojo	Abril a Julio	Set. a Octubre	30	Almácigo.
Juliana, violáceas	Jun. a Julio	Marzo a Abril	20	Almácigo en maceta.
Kochia, verde y después rojo oscuro	Abril a Mayo	Octubre	30 a 40	Almácigo y maceta.
Linaria, avioletado	Abril a Julio	Dic. a Febrero	10	Almácigo en maceta.
Luffa, esponja vegetal, enredadera	Abril a Mayo	Octubre	100	Directo a maceta.
Mimulo, rojo y amarillo atigrado	Jun. a Julio	Marzo	20	Almácigo y maceta.
Nemophila, bandera uruguaya, azul y blanca	Jun. a Julio	Marzo	20 a 25	Almácigo y maceta.
No me olvides, myosotis azul	Jun. a Julio	Marzo	15 a 25	Almácigo y maceta.
Pensamiento, azul, amarillo y blanco	Jun. a Julio	Febrero	15 a 25	Almácigo.
Petunia, colores variados	Abril a Julio	Diciembre	20 a 40	Almácigo y maceta.
Peustemon, rosa, rojo y violáceo	Abril a Mayo	Set. a Octubre	30	Estacas.
Tagete, copetes, amarillo, naranja y rojo	Abril a Mayo			Almácigo.
Alto		Noviembre	35	
Bajo		Diciembre	20	
Taco de reina, capuchina, amarillo, naranja y rojo	Abril a Mayo	Octubre a Nov.	15	Almácigo y maceta.
Bajos			30	
Medios			50	
Altos				
Violeta	Abril a Julio sigue Agosto	Otoño anterior	20 a 30	Retoños.
Viola, cornuta, azul y blanco	Jun. a Julio	Febrero	20 a 25	Almácigos.
Verbena, colores variados	Abril a Julio	Noviembre	30	Estacas.
Zinnia, flor de papel, colores variados, pompom	Abril a Mayo	Enero	20	En maceta.

$ 4.227.071.503.47

es el importe de los capitales asegurados por el Banco de Seguros del Estado durante el año 1952

UN CUERPO HUMANO

He aquí lo que pesan los diferentes órganos y tejidos que componen el cuerpo de un hombre normal de 70 kilos:

Músculos	30.000	gramos.
Piel y tejido sub-cutáneos	8.500	"
Tejidos diversos	8.450	"
Esqueleto	7.000	"
Sangre	5.000	"
Estómago e intestinos	2.000	"
Hígado	1.700	"
Cerebro	1.300	"
Médula roja	1.500	"
Médula amarilla	1.500	"
Pulmones	1.000	"
Corazón	300	"
Riñón	300	"
Vejiga	150	"
Páncreas	70	"
Ojos	30	"
Dientes	20	"

ALGUNAS DE LAS MAS ALTAS MONTAÑAS DE LA TIERRA

Monte Everest (Asia)	8.882	metros
Dapsang (Asia)	8.611	"
Kanchenjunga (Asia)	8.603	"
Anapurna (Asia)	8.078	"
Aconcagua (Sud América)	7.010	"
Ambato (Sud América)	6,950	"
Chimborazo (Sud América)	6.310	"
Popocatepetl (Norte América)	5.452	"
Mont Blanc (Europa)	4.807	"

Haciendo la comparación con nuestras cimas más elevadas, podrá el lector formarse una idea sobre la altura de estas montañas.

Cerro de Animas	540	metros
Pan de Azúcar	419	"
Cerro de Montevideo	142	"

Por NATACHA

Guantes y Cinturón Tejidos

Finos accesorios para una jovencita son estas prendas que quedarán muy bien siguiendo con atención las instrucciones para aquellas no muy hábiles; para las otras un vistazo bastará para darles una idea de la técnica de la labor.



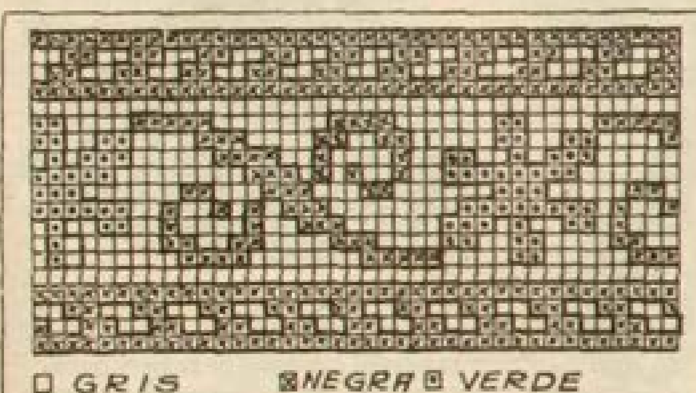
Para jovencitas son ideales estos guantes y cinturón haciendo juego, tejidos al tricot formando guardas estampadas.

Materiales necesarios: 125 gramos de lana de tres hebras color gris acero, 50 gramos negra y 50 gramos verde billar. Un juego de cinco agujas de tejer medias, para los guantes, Nº 2, y un par Nº 2 1/2: 90 cms. de cinta gros-grain negra de 4 cms. de ancho.

El trabajo está hecho en punto *Canelón doble*: alternar en todas las hileras 2 mallas al derecho y 2 mallas al revés. *Jersey*: tejer intercalando 1 hilera al derecho y 1 hilera al revés. Para formar las guardas estampadas, trabajar siguiendo el dibujo a puntos contados que damos a continuación.

Ejecución. Cinturón: Con lana negra montar en las agujas gruesas 204 mallas. Trabajar cinco hileras jersey, después tejer siguiendo el diseño a puntos contados; terminar con cinco hileras jersey con lana negra; cerrar las mallas sin ajustar.

Terminación: Planchar el tejido por el lado del revés a través de un lienzo húmedo. Hilvanar la cinta gros-grain por el lado del revés, de manera que quede en las orillas de la parte tejida un margen de 1 cm., que se dobla y se hilvana sobre la cinta. Unir dicha orilla a la cinta con punto escapulario flojo. Luego forrarlo con seda negra. Coser en los extremos broches de ganchito.



Guantes: Se explica para una medida de guante Nº 6 3/4. Montar en cuatro agujas con lana gris 52 mallas. Tejer redondo con la quinta aguja 5 cms. en punto canelón doble. Trabajar luego de acuerdo al dibujo a puntos contados, repitiendo la guarda una vez más. Después de hecha la primera guarda angosta del dibujo, empezar los aumentos del pulgar como sigue: Tejer 22 mallas para la palma de la mano, 2 mallas grises para el pulgar, 28 mallas para la parte de arriba de la mano. Antes y después de las 2 mallas del pulgar aumentar ocho veces 1 malla cada cuatro hileras para obtener 18 mallas en las agujas. Dejar las mallas de la mano en suspenso sobre agujas suplementarias. Seguir tejiendo redondo y levantar en el entrededo 2 mallas nuevas, a los 4 1/2 cms. de alto, comenzar las disminuciones de la punta del dedo: tejer 2 mallas, 2 mallas juntas, etc., sobre toda la hilera hacer una hilera sin disminuciones, después tejer 1 malla, 2 mallas juntas sobre toda la hilera, una hilera sin disminuciones, tejer tomando en toda la hilera 2 mallas juntas por vez, hasta concluir las mallas. Todos los dedos se terminan en la misma forma. Tomar las 22 mallas de la palma de la mano, levantar 2 mallas nuevas en el entrededo del pulgar, tomar las 28 mallas de arriba de la mano y seguir tejiendo con motivos. Terminadas las guardas, seguir tejiendo con la lana gris solamente durante 2 cms. A partir de aquí, empezar los dedos. *Indice:* tomar 7 mallas de la parte de arriba de la mano, 7 mallas de la palma, aumentar 3 mallas para entrededo, tejer redondo en punto jersey durante 6 1/2 cms., formar las disminuciones de la punta del dedo. *Mayor:* Tomar 6 mallas de la parte de arriba de la mano, levantar 2 mallas para entrededo, tomar 6 mallas de la palma de la mano, aumentar 2 mallas para entrededo, tejer redondo durante 7 cms., formar las disminuciones de la punta del dedo. *Anular:* Tomar 6 mallas de la palma de la mano, levantar 2 mallas para entrededo, tomar 6 mallas de la parte de arriba de la mano, levantar 2 mallas para entrededo, tejer redondo durante 6 1/2 cms., formar la punta del dedo. *Meñique:* Tomar las mallas que restan, levantar 3 mallas para entrededo, tejer redondo durante 5 1/2 cms. formar la punta del dedo. Tejer la otra mano igual, pero invirtiendo el dedo pulgar.

Planchar el tejido a través de un lienzo húmedo.

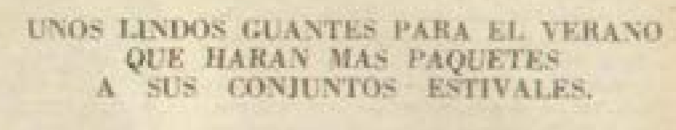
COQUETERIA DE LAS PEQUEÑAS...





Estos lindos delantales pueden ser confeccionados con telas de algodón y bordados con hilos de colores harán las delicias de las pequeñas coquetas...

Con la aguja de CROCHET...



UNOS LINDOS GUANTES PARA EL VERANO QUE HARAN MAS PAQUETES A SUS CONJUNTOS ESTIVALES.

MATERIALES A EMPLEARSE: MercerCrochet Cadena Nº 40; 2 ovillos (20 gramos) de color blanco o crudo. 1 ganchillo para crochet Milward Nº 4.

(Si usted teje flojo, deberá emplear ganchillo Nº 4 1/2; en caso contrario, ganchillo Nº 3 1/2).

Tensión: 7 esp. miden aproximadamente 2 1/2 cm.

Abreviaturas: c, cadena; pr, punto corrido; mp, medio punto; v, vareta; p, punto.

MANO IZQUIERDA: Empezar con 94 c.

1ª *hilera:* 1v en la 6ª c, partiendo del ganchillo, * 1c, saltar 1c, 1v en la c siguiente; repetir desde * hasta completar 45 esp., 1c, 1v en el primer esp. de la hilera para unir).

2ª *hilera:* * 1c, 1v en el esp siguiente; repetir desde * hasta el final de la hilera. Repetir la 2ª hilera 3 veces más.

6ª *hilera: Tejer 7 esp. 1c, 1v en el mismo* lugar que la última v (1 esp aumentado), (1 cadena, 1v en el esp siguiente) 5 veces, 1c, 1v en el mismo lugar que la última v (otro esp. aumentado). De este modo se empiezan los aumentos del pulgar. Continuar tejiendo el motivo, trabajando los aumentos sobre cada aumento y en cada hilera, y haciendo 1 esp más entre los aumentos de cada hilera, hasta tener 16 esp entre los aumentos para el pulgar.

Pulgar: Tejer hasta el segundo espacio de aumento del pulgar, tejer 1v en el esp de aumento, 12c, 1v en el primer esp de aumento de esa hilera. Tejer ahora alrededor de los esp. del pulgar (haciendo 6 esp. sobre las 12c), hasta que el dedo mida tres hileras menos del largo necesario. *Hilera siguiente:* 1v en cada esp. *Hilera siguiente:* * saltar 1v, en la v siguiente; repetir desde * hasta el final de la hilera. *Hilera siguiente:* 1 mp en cada v. Rematar, dejando hebra para cerrar la punta del dedo. Con la parte trasera de la mano vuelta hacia sí, añadir la hebra al segundo esp sobre las 12c de la base del pulgar, 4c, * 1v en el esp siguiente, 1c; repetir desde * todo alrededor de la parte trasera y de la palma de la mano, haciendo 1 esp en cada esp en la base del pulgar. Tejer ahora sin aumentar hasta completar la medida correspondiente a la base de los dedos. Colocarse el guante y marcar los dedos colocando un alfiler de gancho de modo que se ajuste, entre la palma y la parte trasera de la mano, entre cada dedo.

Indice: Tejer alrededor del alfiler de gancho, en la parte indicada para el dedo índice en la parte trasera de la mano, 6c, y continuar tejiendo esp todo alrededor sobre la palma; seguir tejiendo como para el pulgar, haciendo 3 esp sobre las 6c *entre los dedos, hasta completar* la medida. Trabajar las 3 últimas hileras como se hizo en el pulgar.

Mayor: Colocar la base de la mano vuelta hacia sí, añadir la hebra en el último esp en la base del dedo índice (entre los dedos). Tejer esp sobre la parte trasera de la mano para el dedo mayor, 6c, tejer sobre los esp de la palma de la mano para el dedo mayor, tejer esp en cada esp en la base del dedo índice (entre los dedos) y continuar tejiendo como antes hasta completar el dedo. Tejer las tres últimas hileras en la misma forma. Rematar como para el índice.

Anular: Tejer igual que para el dedo mayor.

Meñique: Colocar la parte trasera de la mano vuelta hacia sí, añadir la hebra en el último esp del dedo anular (entre los dedos). Tejer alrededor de los esp restantes, haciendo esp en cada esp en la base del anular y completar como para los otros dedos.

Puños: Añadir la hebra en el primer esp al principio de la primera hilera, 1c.

1ª *hilera:* 4 mp en el primer esp, * 3 mp en cada uno de los 2 esp siguientes, 4 mp en el esp siguiente; repetir desde * hasta el final de la hilera.

2ª *hilera:* 1 mp en el primer mp, * 4c, 1v en el mp siguiente, 3c, saltar 3 mp, 1 mp en el mp siguiente; reptir desde * terminando con 1 pc en el primer mp (30 ojales de 4c).

3ª *hilera:* 1 pc en la c siguiente, 1 mp en el ojal, * 4c, 1 mp en el opal siguiente; repetir desde * terminando con 4c, 1 pc en el primer mp (30 ojales).

4ª *hilera:* 4 mp en cada ojal, 1 pc en el primer mp.

5ª *hilera:* 1 mp en el primer mp, * 5c, saltar 3 mp, 1 mp en el mp siguiente; repetir desde * terminando con 2c, 1v en el primer mp (30 ojales).

6ª, 7ª y 8ª *hileras:* * 5c, 1 mp en el ojal siguiente; repetir desde * terminando con 2c, 1v en la v de la hilera anterior.



9ª *hilera:* 5c, * 1 mp en el ojal siguiente, 7v en el ojal siguiente, 1 mp en el ojal siguiente, 5c; repetir desde * terminando con 1 mp en la v siguiente.

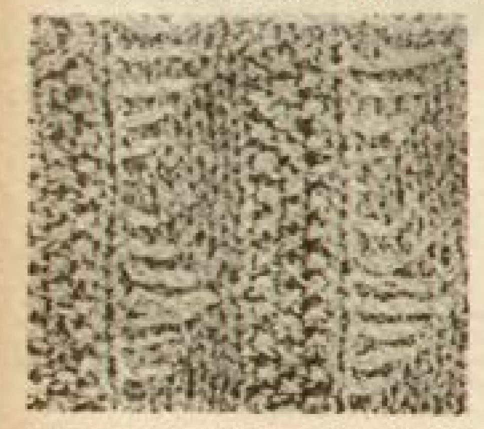
10ª *hilera:* 5c, * 1 mp en el ojal siguiente, 1c, (1v en la v siguiente, 1c) 7 veces; repetir desde * terminando con 1 mp en el último ojal libre.

11ª *hilera:* * 3c, 1 mp en el esp siguiente de 1c; repetir desde * hasta el final de la hilera.

12ª *hilera:* * 5c, saltar 2 esp de la 10ª hilera, 1v en el esp siguiente de la 10ª hilera 5c, saltar 2 esp de la 10ª hilera, 1v en el esp siguiente de la 10ª hilera; repetir desde * terminando con 2c, 1v en el mp próximo a las 5 primeras c (30 ojales). Repetir de la 6ª a la 12ª hileras, inclusive, 1 vez más, luego de la 6ª a la 11ª hilera inclusive una vez más. Rematar.

MANO DERECHA: Tejer igual que para la mano izquierda.

Y AHORA CON DOS AGUJAS PUNTO BASTON FANTASIA



Punto divisible por 10 mallas más 3 para los bordes.

1ª *hilera:* (x) 1 malla al revés, 1 malla al derecho, 1 malla al revés, 7 mallas al derecho, (x), 1 malla al revés, 1 malla al derecho, 1 malla al revés.

2ª *hilera:* (x) 1 malla al revés, 1 malla al derecho, 1 malla al revés, 7 mallas al revés, (x), 1 malla al revés, 1 malla al derecho, 1 malla al revés.

3ª *hilera:* (x) 1 malla al revés, 1 malla al derecho, 1 malla al revés, 1 malla al derecho, subir la hebra, pasar 5 mallas sin tejer, 1 malla al derecho, (x), 1 malla al derecho, 1 malla al revés, 1 malla al derecho, 1 malla al revés.

4ª *hilera:* Igual a la 2ª hilera, como así todas las hileras pares.

5ª *hilera:* (x) 1 malla al revés, 1 malla al derecho, 1 malla al revés, 1 malla al derecho, subir la hebra, pasar 4 mallas, tejer 2 mallas al derecho, (x), 1 malla al revés, 1 malla al derecho, 1 malla al revés.

7ª *hilera:* (x) 1 malla al revés, 1 malla al derecho, 1 malla al revés, 1 malla al derecho, subir la hebra, pasar 3 mallas sin tejer, 3 malas al derecho, (x) 1 malla al revés, 1 malla al derecho, 1 malla al revés.

9ª *hilera:* (x) 1 malla al revés, 1 malla al derecho, 1 malla al revés, 1 malla al derecho, subir la hebra, pasar 2 mallas sin tejer, 4 mallas al derecho, (x), 1 malla al revés, 1 malla al derecho, 1 malla al revés.

11ª *hilera:* (x) 1 malla al revés, 1 malla al derecho, 1 malla al revés, 1 malla al derecha, subir la hebra, pasar 1 malla sin tejer, 5 malas al derecho, (x), 1 malla al revés, 1 malla al derecho, 1 malla al revés.

13ª *hilera:* (x) 1 malla al revés, 1 malla al derecho, 1 malla al revés, 1 malla al derecho, subir la hebra, pasar 2 mallas sin tejer, 4 mallas al derecho, (x), 1 malla al revés, 1 malla al derecho, 1 malla al revés.

15ª *hilera:* (x) 1 malla al revés, 1 malla al derecho, 1 malla al revés, 1 malla al derecho, subir la hebra, pasar 3 mallas sin tejer, 3 mallas al derecho, (x), 1 malla al revés, 1 malla al derecho, 1 malla al revés.

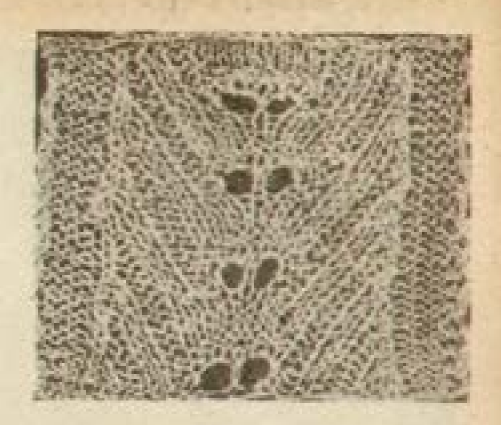
17ª *hilera:* (x) 1 malla al revés, 1 malla al derecho, 1 malla al revés, 1 malla al derecho, subir la hebra, pasar 4 mallas sin tejer, 2 mallas al derecho, (x), 1 malla al revés, 1 malla al derecho, 1 malla al revés.

Repetir el trabajo constantemente desde la 3ª hilera.

PUNTO CALADO

1ª *hilera:* 1 malla de orilla, (x) 4 mallas al revés, 2 mallas juntas al derecho, 1 malla al derecho, 2 mallas al revés, 2 mallas al derecho, 2 mallas al revés, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 2 mallas al revés, 2 mallas al derecho, 2 mallas al revés, 1 malla al derecho, 2 mallas juntas al derecho. Repetir desde (x).

2ª *hilera:* 1 malla de orilla, (x) 4 mallas



al revés, 2 mallas al revés, 2 mallas al derecho, 2 mallas al revés, tejer 3 mallas en lazada (1 vez al derecho, 1 vez al revés, 1 vez al derecho), 1 malla al revés, 3 mallas en la siguiente lazada: 2 mallas al derecho, 2 mallas al revés, 2 mallas al derecho, 2 mallas al revés. Repetir desde (x).

3ª *hilera:* 1 malla de orilla (x) 4 mallas al revés, 2 mallas juntas al derecho, 2 mallas al revés, 2 mallas al derecho, 11 mallas al revés, 2 mallas al derecho, 2 mallas al revés, 2 mallas juntas. Repetir desde (x).

4ª *hilera:* 1 malla de orilla, (x) 4 mallas al revés, 1 malla al revés, 2 mallas al derecho, 2 mallas al revés, 11 mallas al derecho, 2 mallas al revés, 2 mallas al derecho, 1 malla al revés. Repetir desde (x).

5ª *hilera:* 1 malla de orilla, (x) 4 mallas al revés, 2 mallas juntas al derecho, 2 mallas al derecho, 2 mallas al revés, 11 mallas al derecho, 2 mallas al revés, 2 mallas al derecho, 2 mallas juntas al derecho. Repetir desde (x).

6ª *hilera:* 1 malla de orilla, (x) 4 mallas al derecho, 1 malla al revés, 2 mallas al derecho, 2 mallas al revés, 11 mallas al revés, 2 mallas al revés, 2 mallas al derecho, 1 malla al revés. Repetir desde (x).

7ª *hilera:* 1 malla de orilla, (x) 4 mallas al revés, 2 mallas juntas al derecho, 1 malla al derecho, 2 mallas al revés, 11 mallas al derecho, 2 mallas al revés, 1 malla al derecho, 2 mallas juntas al derecho. Repetir desde (x).

8ª *hilera:* 1 malla de orilla, (x) 4 mallas al derecho, 2 mallas al revés, 2 mallas al derecho, 11 mallas al revés, 2 mallas al derecho, 2 mallas al revés. Repetir desde (x). Volver a la primera hilera y *repetir constantemente estas ocho hileras.*

PUNTO JERSEY FANTASIA

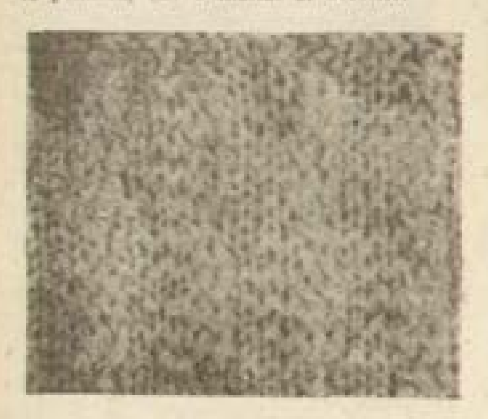
Punto divisible por 5 mallas más 3 para los bordes.

1ª *hilera*: (x) 3 mallas al derecho, pasar 2 mallas sin tejer (x), 3 mallas al derecho.

2ª *hilera y todas las hileras pares*: Tejer las mallas al revés.

3ª, 5ª y, 7ª *hileras*: Iguales a la 1a. hilera.

9ª *hilera*: (x) 3 mallas al derecho, tejer la segunda malla por atrás y luego la primera, (x) 3 mallas al derecho.



PUNTO HOJA FORMANDO PUNTILLA

1ª *hilera*: (x) 2 mallas al derecho, 2 mallas juntas al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 1 disminución simple (pasar 1 malla sin tejer, tejer la siguiente y luego colocar la sin tejer sobre la hecha), 3 mallas al derecho, 2 mallas juntas al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 1 disminución simple, 3 mallas al derecho, 2 mallas juntas al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 1 disminución simple, 2 mallas al derecho. Repetir desde (x).

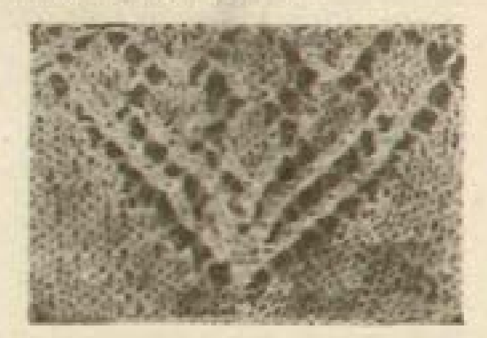
2ª *y todas las hileras pares*: Tejer las mallas al revés.

3ª *hilera*: (x) 1 malla al derecho, 2 mallas juntas al derecho, 1 lazada, 3 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución simple, 1 malla al derecho, 2 mallas juntas, 1 lazada, 3 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución simple, 1 malla al derecho, 2 mallas juntas, 1 lazada, 3 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución simple, 1 malla al derecho. Repetir desde (x).

5ª *hilera*: (x) 2 mallas juntas, 1 lazada, 5 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución doble (pasar 1 malla sin tejer, tejer 2 mallas juntas y luego colocar la malla sin tejer sobre ésta), 1 lazada, 5 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución doble, 1 lazada, 5 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución simple. Repetir desde (x).

7ª *hilera*: (x) 2 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución simple, 1 malla al derecho, 2 mallas juntas, 1 lazada, 3 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución simple, 1 malla al derecho, 2 mallas juntas, 1 lazada, 3 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución simple, 1 malla al derecho, 2 mallas juntas, 1 lazada, 2 mallas al derecho. Repetir desde (x).

9ª *hilera*: (x) 3 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución doble, 1 lazada, 4 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución doble, 1 lazada, 5 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución doble, 1 lazada, 5 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución doble, 1 lazada, 3 mallas al derecho. Repetir desde (x).



11ª *hilera*: (x) 4 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución simple, 1 lazada, 1 disminución simple, 1 malla al derecho, 2 mallas juntas, 1 lazada, 3 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución simple, 1 malla al derecho, 2 mallas juntas, 1 lazada, 2 mallas juntas, 1 lazada, 4 mallas al derecho. Repetir desde (x).

13ª *hilera*: (x) 5 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución simple, 1 lazada, 1 disminución doble, 1 lazada, 5 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución doble, 1 lazada, 2 mallas juntas, 1 lazada, 5 mallas al derecho. Repetir desde (x).

15ª *hilera*: (x) 6 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución simple, 1 lazada, 1 disminución simple, 1 lazada, 1 disminución simple, 1 lazada, 2 mallas juntas, 1 lazada, 2 mallas juntas, 1 lazada, 6 mallas al derecho. Repetir desde (x).

17ª *hilera*: (x) 7 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución simple, 1 lazada, 1 disminución simple, 1 lazada, 1 dismi-



Playa de la Agraciada

nución doble, 1 lazada, 2 mallas juntas, 1 lazada, 2 mallas juntas, 1 lazada, 7 mallas al derecho. Repetir desde (x).

19ª *hilera*: (x) 8 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución simple, 1 lazada, 1 disminución simple, 1 malla al derecho, 2 mallas juntas al derecho, 1 lazada, 2 mallas juntas, 1 lazada, 8 mallas al derecho. Repetir desde (x).

21ª *hilera*: (x) 9 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución simple, 1 lazada, 1 disminución doble, 1 lazada, 2 mallas juntas, 1 lazada, 9 mallas al derecho. Repetir desde (x).

23ª *hilera*: (x) 10 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución simple, 1 malla al derecho, 2 mallas juntas, 1 lazada, 10 mallas al derecho. Repetir desde (x).

25ª *hilera*: (x) 11 mallas al derecho, 1 lazada, 1 disminución doble, 1 lazada, 11 mallas al derecho. Repetir desde (x).

Después de la 26ª hilera, repetir constantemente el trabajo desde la primera hasta la 26ª.

PUNTO HOJA FANTASIA

1ª *hilera*: Pasar 1 malla sin tejer, (x) 6 mallas al revés, 6 mallas al derecho 3 mallas juntas al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 2 mallas al derecho. Repetir desde (x).

2ª y todas las hileras pares: Tejer las mallas *como ellas se presenten, es decir*, revés sobre revés y derecho sobre derecho.

3ª *hilera*: Pasar 1 malla sin tejer, (x) 6 mallas al revés, 4 mallas al derecho, 3 mallas juntas al derecho, 1 malla al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 3 mallas al derecho. Repetir desde (x).

5ª *hilera*: Pasar 1 malla sin tejer, (x) 6 mallas al revés, 2 mallas al derecho, 3 mallas juntas al derecho, 2 mallas al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 4 mallas al derecho. Repetir desde (x).

7ª *hilera*: Pasar 1 malla sin tejer, (x) 6 mallas al revés, 3 mallas juntas al derecho, 3 mallas al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 5 mallas al derecho. Repetir desde (x).

9ª *hilera*: Pasar 1 malla sin tejer, (x) 6 mallas al revés, 12 mallas al derecho, Repetir desde (x).

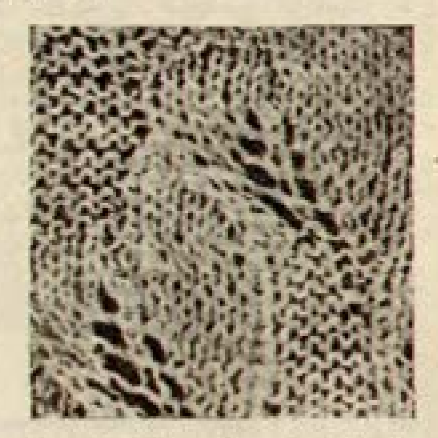
11ª *hilera*: Tejerla igual que la 9ª

13ª *hilera*: Pasar 1 malla sin tejer, (x) 3 mallas juntas al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho 1 lazada, 2 mallas al derecho, 6 mallas al revés, 6 mallas al derecho. Repetir desde (x).

15ª *hilera*: Pasar 1 malla sin tejer, 6 mallas al derecho, (x) 6 mallas al revés, 4 mallas al derecho, 3 mallas juntas al derecho, 1 malla al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 3 mallas al derecho. Repetir desde (x).

17ª *hilera*: Pasar 1 malla sin tejer, 6 mallas al derecho, (x) 6 mallas al revés, 3 mallas juntas al derecho, 3 mallas al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 4 mallas al derecho. Repetir desde (x).

19ª *hilera*: Pasar 1 malla sin tejer, 6 mallas al derecho, (x) 6 mallas al revés, 3 mallas juntas al derecho, 3 mallas al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 5 mallas al derecho. Repetir desde (x).



21ª y 23ª *hileras*: Pasar 1 malla sin tejer, 6 mallas al derecho, (x) 6 mallas al revés, 12 mallas al derecho. Repetir desde (x).

25ª *hilera*: Pasar 1 malla sin tejer, (x) 6 mallas al derecho, 3 mallas juntas al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 2 mallas al derecho, 6 mallas al revés. Repetir desde (x) .

27ª *hilera*: Pasar 1 malla sin tejer, (x) 4 mallas al derecho, 3 mallas juntas al derecho, 1 malla al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 3 mallas al derecho, 6 mallas al revés. Repetir desde (x).

29ª *hilera*: Pasar 1 malla sin tejer, (x) 2 mallas al derecho, 3 mallas juntas al derecho, 2 mallas al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 4 mallas al derecho, 6 mallas al revés. Repetir desde (x).

31ª *hilera*: Pasar 1 malla sin tejer, (x) 3 mallas juntas al derecho, 3 mallas al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 5 mallas al derecho, 6 mallas al revés. Repetir desde (x).

33ª y 35ª hileras: Pasar 1 malla sin te-

jer. (x) 12 mallas al derecho, 6 mallas al revés. Repetir desde (x).

Después de tejer la 36ª hilera, volver a la 1ª y repetir constantemente estas treinta y seis hileras.

PUNTO BASTON MEDIO ROMBO

Punto divisible por 6 mallas.

1ª *hilera*: 5 mallas al derecho, 1 malla al revés, (x) 5 mallas al derecho, 1 malla al revés, (x).

2ª y *todas las hileras pares*: Tejer las mallas como se presentan.

3ª *hilera*: 4 mallas al derecho, 2 mallas al revés, (x) 4 mallas al derecho, 2 mallas al revés. (x).

5ª *hilera*: 3 mallas al derecho, 3 mallas al revés, (x) 3 mallas al derecho. 3 mallas al revés. (x).

7ª *hilera*: 2 mallas al derecho, 4 mallas al revés, (x) 2 mallas al derecho, 4 mallas al revés. (x).

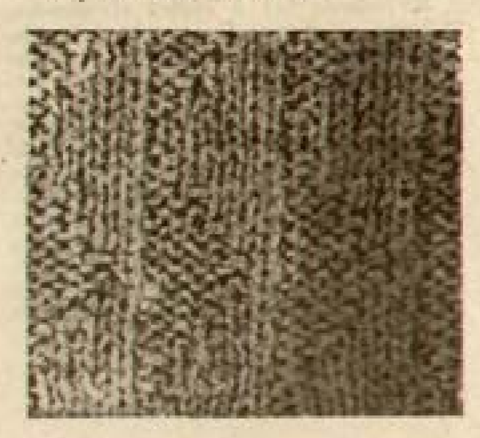
9ª *hilera*: 1 malla al derecho, 5 mallas al revés, (x) 1 malla al derecho, 5 mallas al revés. (x).

11ª *hilera*: 2 mallas al derecho, 4 mallas al revés, (x) 2 mallas al derecho, 4 mallas al revés. (x).

13ª *hilera*: 3 mallas al derecho, 3 mallas al revés, (x) 3 mallas al derecho, 3 mallas al revés. (x).

15ª *hilera*: 4 mallas al derecho, 2 mallas al revés, (x) 4 mallas al derecho, 2 mallas al revés, (x).

Empezar desde la 1ª hilera.



¿El NIÑO *debe alimentarse igual en* INVIERNO *que en* VERANO?

★

Todas las madres de nuestra época saben que los niños deben recibir distinta alimentación en la temporada invernal que en la estación de Verano.

Pero de todos modos vamos a señalar la conveniencias de cuidar de este detalle al criar los niños.

En primer término, sometiéndonos a un razonamiento lógico, tenemos que pensar que en Verano el niño gasta menos energías y los alimentos en general fermentan más rápidamente, sobre todo los de origen lácteo. Cuando no se tiene refrigerador, y eso acontece a menudo en el campo, los alimentos destinados a los pequeños deben ser del día y la leche cuidadosamente hervida y mantenida en lugar fresco, cuidando de qu los recipientes estén escrupulosamente limpios para su conservación.

Durante la estación veraniega, son los jugos de fruta o compotas, verduras también frescas, papillas, jugo de carne, lo que principalmente debe constituir el plan principal en la alimentación infantil, sobre todo en pequeños lactantes hasta los tres o cuatro años.

Las sopas livianas, abundante agua fresca, baños diarios y vigilancia estricta de la marcha del intestino. Cuidar que la fruta que se administre a los niños sea bien madura sin exceso y por lo general no dar en cantidades muy grandes sus comidas.

Toda irregularidad en la digestión, fiebre o malestar, debe ser consultado con el médico, poniendo a dieta de líquidos al niño, si presenta síntomas de no hallarse bien.

En Invierno el menú infantil puede enriquecerse con mayor cantidad de alimentos proteicos, como ser huevos, carne, cereales, etc., cuando ya toleran toda clase de comidas.

El menú infantil debe ser variado, no ser demasiado abundante; ha de estar bien seleccionado, en cuanto a su contenido en vitaminas y proteínas, necesarias para el desarrollo físico del pequeño.

De cualquier modo es una mala práctica dar cualquier clase de alimentos al niño pequeño, sin discriminar, tanto en Invierno como en Verano. Para que un pequeño crezca normalmente y se desarrolle armónicamente son necesarios: una alimentación adecuada y ejercicios al aire libre. En los primeros tiempos *pueden ser únicamente al aire libre.* Pero, en general, si el tiempo es bueno, los niños deben estar el mayor tiempo posible al aire libre.

Toda madre debe vigilar que estas dos grandes normas para criar a su hijo, no se modifiquen ni se olviden y obtendrá en su favor una resistencia mayor para cualquier enfermedad y hasta evitará muchísimas de ellas, haciendo que sus pequeños lleven una vida higiénica y metódica.

EL NIÑO INAPETENTE

Un problema existe en cuanto a la alimentación infantil y es la inapetencia. Es un mal que padece un número bastante elevado de mucha-

chitos. *Hemos visto familias enteras* alrededor de un pequeño que no quiere comer, haciendo las más ridículas monerías, para hacerle tragar un poco de puré de papas. Esto es completamente inaudito: por otra parte un puré de papas frío es capaz de quitarle el apetito a cualquier Tragaldabas...

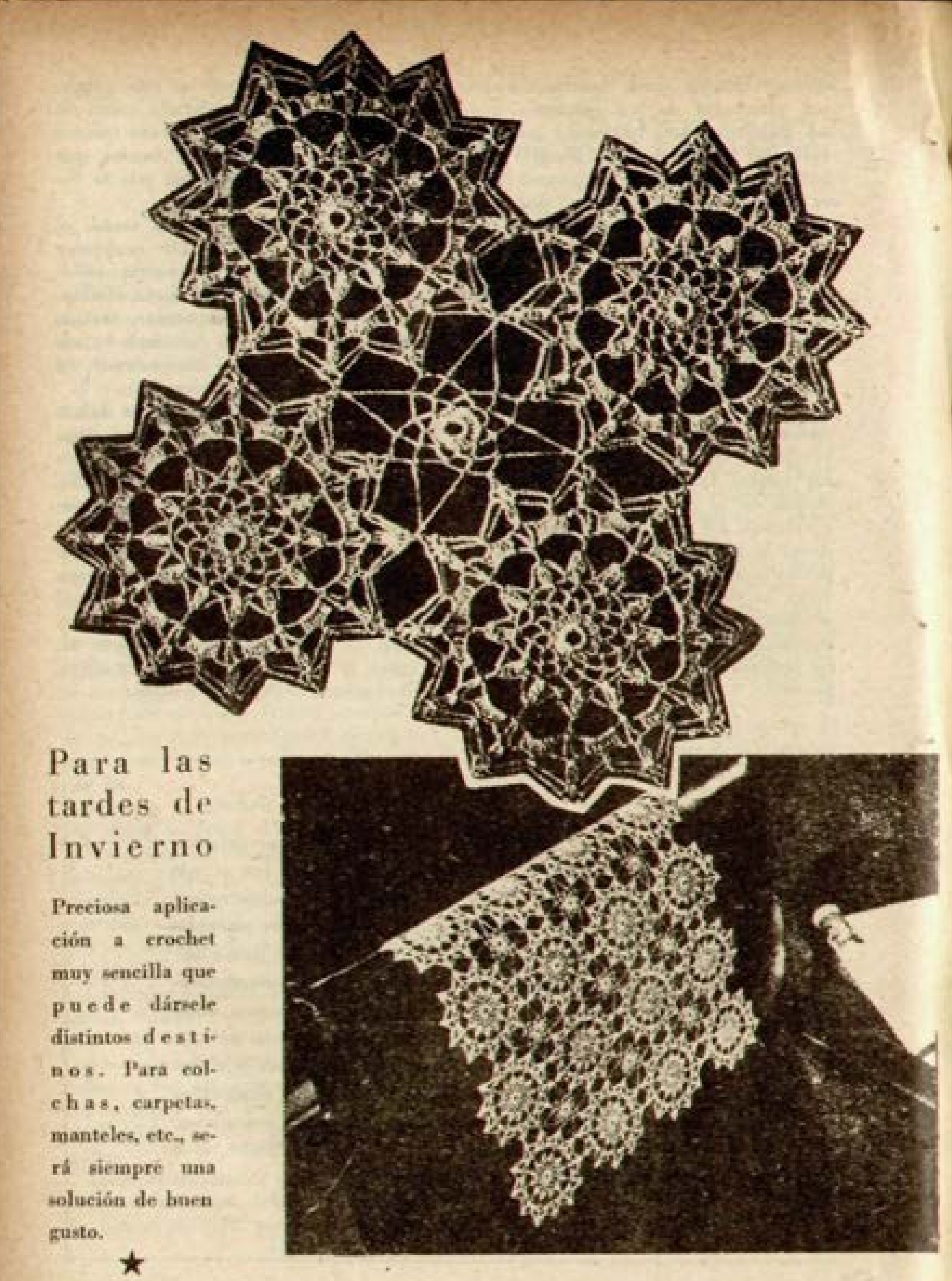
Bueno: un chico inapetente es, por lo general, un niño que no tiene una alimentación adecuada o bien no se controla con justeza lo que come o bien sufre una dolencia cualquiera. Puede, también, ser un chico nervioso. En uno y otro casos es conveniente establecer bien, cuales son las causas fundamentales que ocasionan en el niño el rechazo de los alimentos. Es muy importante considerar la psiquis de un niño, cuando presenta síntomas de inapetencia. A veces la persuasión, la paciencia, la presentación atractiva de su menú, cambian la faz de las cosas y el chico recupera poco a poco su apetito normal.

De cualquier modo un niño inapetente debe ser considerado como un chico enfermo y en tal caso insistir en la búsqueda de las causas que provocan su repugnancia por la comida.

Debe recabarse, por lo tanto, el consejo del médico. De cualquier forma, siempre es necesario redoblar la vigilancia de la dieta alimenticia de un niño inapetente, tratando de darle menos cantidad de comida y mucho más concentrado en cambio su poder alimenticio.

Por lo general, las madres deben tener en cuenta que no es cuestión de cantidad sino de calidad, lo que importa en la alimentación infantil. Un plato de avena o espinacas seguido de una compota, puede hacer tanto como un pesado plato de sopa de fideos. Zanahoria rallada, manzanas, jugos de naranja o de tomates, sustituyen perfectamente a un vaso de leche, cuando en verano un chico se niega a tomar la mamadera de harina... No lo olviden.

FRANCISCO ACUÑA DE FIGUEROA, el autor del Himno Nacional, nació el 3 de setiembre de 1791. Fué el más auténtico representante del neo-clasicismo en el Uruguay. No obstante haber intentado todos los géneros poéticos, su genio logró sobresalir únicamente — pero en forma admirable— en el género satírico burlesco. "La Malambrunada", poema épico-burlesco, que trata de la guerra entre las mujeres viejas y presumidas, capitaneadas por la bruja Malambruna, y las jóvenes, inspiradas por Venus y dirigidas por la hermosa Violante, es uno de los más admirables poemas de este género que posee la literatura castellana. Acuña de Figueroa falleció en la villa de la Unión, el 6 de octubre de 1862.



Para las tardes de Invierno

Preciosa aplicación a crochet muy sencilla que puede dársele distintos destinos. Para colchas, carpetas, manteles, etc., será siempre una solución de buen gusto.

★

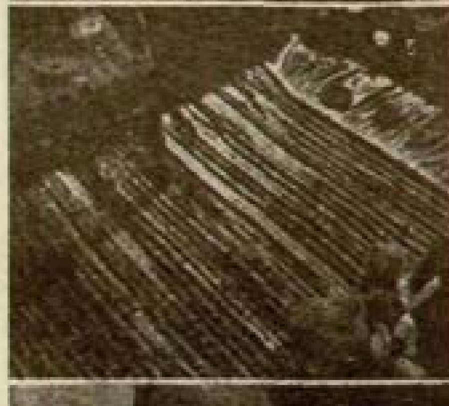
PEQUEÑOS

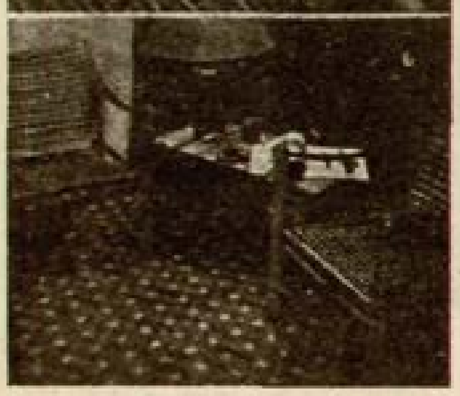
RINCONES AMABLES

DENTRO DEL HOGAR

Elementos muy simples, pero bien seleccionados, ambientan estos rincones.







No cuesta mucho ser bella

Nada hay más bello que unas manos de mujer bien cuidadas.

Pero... naturalmente, que quien tiene que realizar trabajos caseros o de cualquier clase, tiene expuestas sus manos y muchas veces sufre la consecuencia de su tarea.

He aquí algunoso consejos para conservar hermosas las manos, aún teniendo que someterlas a tareas que conspiren contra su belleza:

No haga sus tareas caseras sin guantes protectores.

Frótese las manos con una loción o alguna crema protectora antes de ponerse los guantes.

Séquese siempre las manos cuidadosamente; sobre todo tome precauciones cuando use lavandina.

Untela con alguna crema que penetre rápidamente, con un movimiento circular.

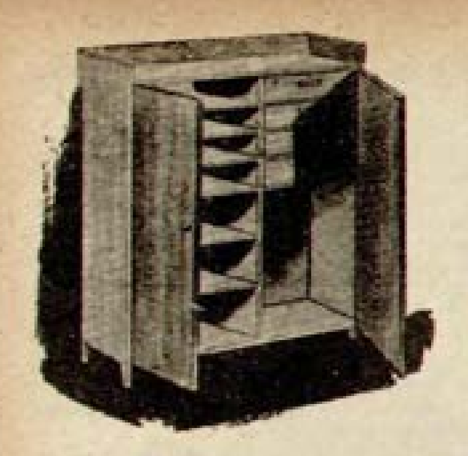
Las manchas de las manos se remueven fácilmente con jugo de limón o pasando suavemente piedra pomez. Emplee para ablandar la cutícula para quitar las manchas de debajo de las uñas. Elimine el mal olor que queda en sus manos cuando pela verduras sumergiéndolas en liquido antiséptico o en ácido bórico en solución liviana.

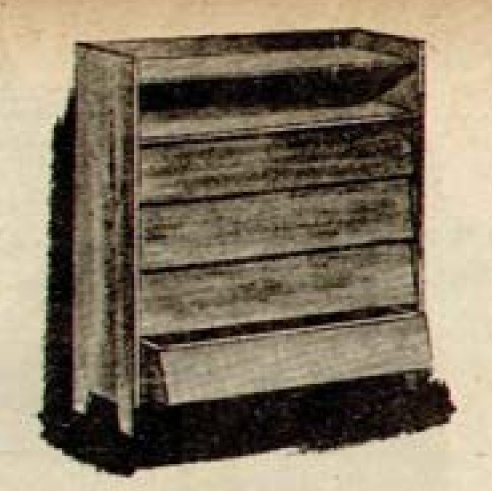
PARA EL CABELLO OPACO

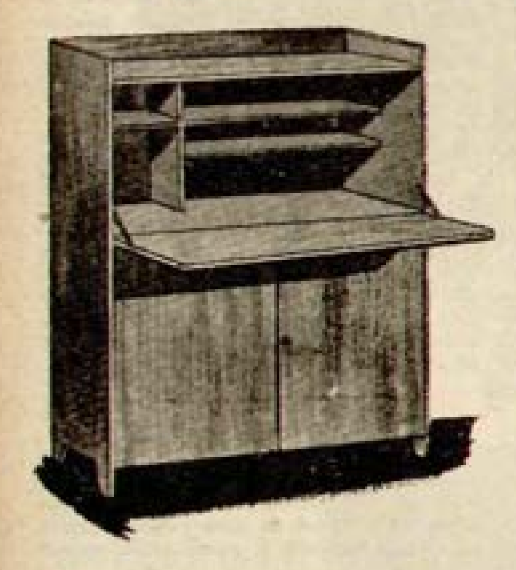
Una solución preparada con unas flores secas de manzanilla o el jugo de medio limón en un litro de agua caliente dejará su cabello brilloso y suave como nunca.

CUANDO EL VIENTO RESECA EL CUTIS **nada mejor que unas aplicaciones con la siguiente preparación para suavizarlo: en una taza de leche se hierve durante cinco minutos media cucharadita de lino (semilla) lo que proporcionará un liquido espeso. Esto una vez frío y colado, se aplica con una gasa. Se deja secar y se repite varias veces el procedimiento. Después se enjuaga con agua fría.**

LA RESPIRACION DE LA PIEL es vital para que ésta se mantenga fresca y libre de impurezas, pero no se puede esperar que la respiración cutánea se haga sin dificultad si no se empieza por limpiar perfectamente el cutis. Haciendo esa operación por la noche, antes de acostarse, se permite que el cutis respire libremente durante las horas de reposo.



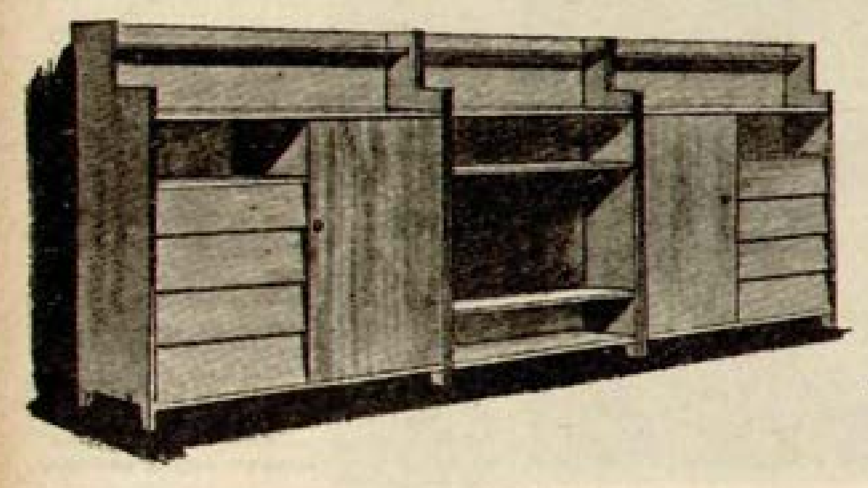




BIBLIOTECA

Esta biblioteca, que puede adaptarse a muchos usos, resulta igualmente práctica para el living o para un comedor u otro lugar.

Otros pequeños muebles también prácticos y fáciles de hacer, resultan decorativos y útiles en cualquier lugar de la casa.



HAGASE USTED MISMA SU ROPA INTERIOR

Con 2 metros de satín o de seda lengerie puede Ud. hacerse este lindo viso. Una puntilla valenciana en el ruedo y en el escote, le dará una fina terminación. Antes de cortar en tela corte en papel el molde de acuerdo al diseño que reproducimos.

ESPALDA

DOBLE

DELANTERO

DOBLE DELANTERO

DELANTERO

COSTADILLO

COSTADILLO

DOBLE ESPALDA

DOS MODELITOS PRACTICOS A PROPOSITO PARA ARREGLOS...



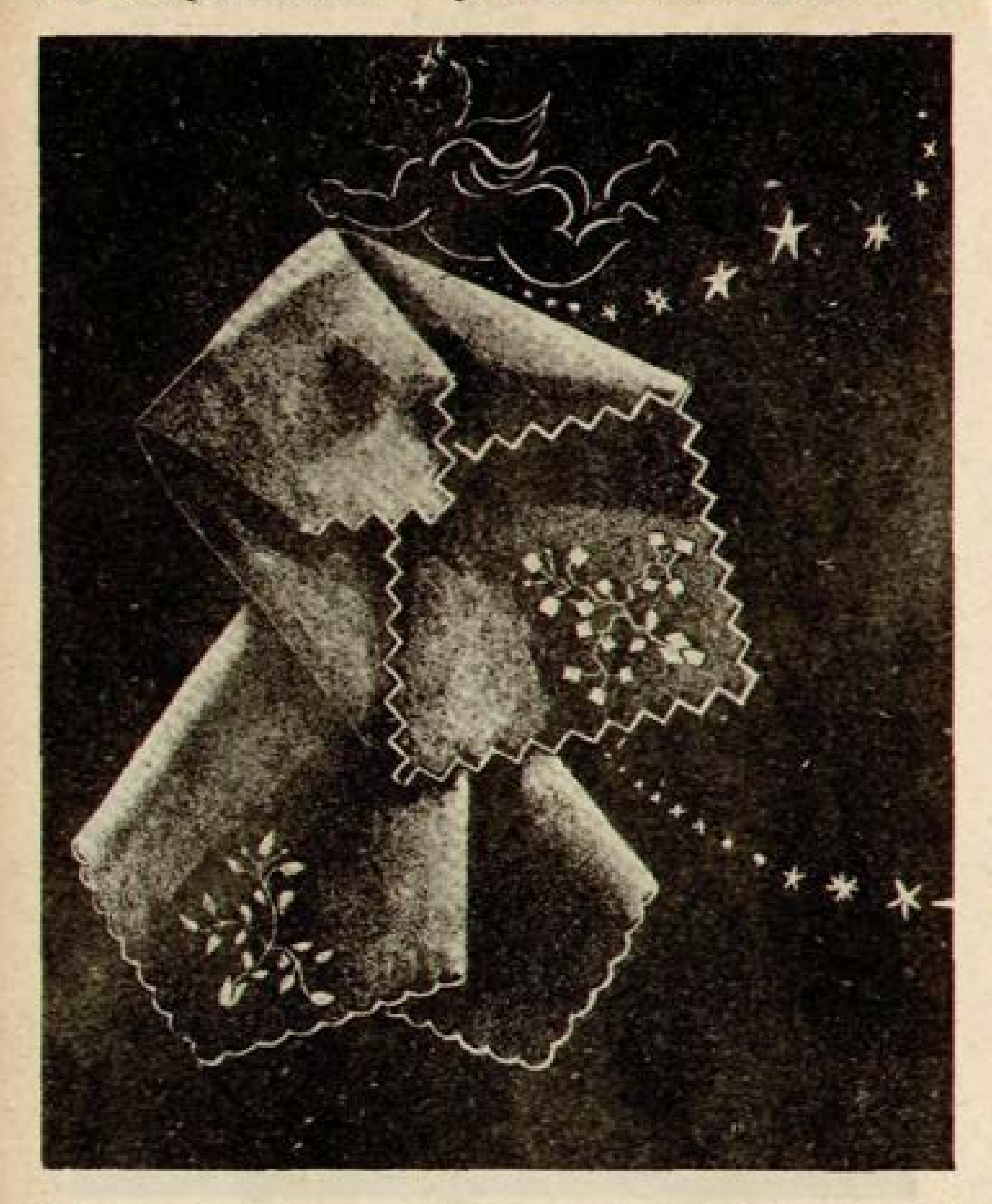
A la izquierda (1), vestido de suave franela color gris claro, con bolsillos y bordes tejidos en punto canelón simple. A la derecha (2), falda plissé en jersey beige claro; jumper del mismo género con motas bordadas en lana del mismo color, en punto llano; blusa de lanita fina en tono tostado.

✣ ✣ LABORES FACILES Y ELEGANTES ✣ ✣



Un mantel en gruesa tela de brin o hilo cuyo adorno consiste en un cordón de grueso algodón perlé a punto "cadena" formando un festonado. En la elección de los colores reside el encanto de este diseño. En verde, amarillo, rojo y azul; marrón, amarillo y rojo, por ejemplo, dos combinaciones que pueden ser realizadas en fondos blancos o verdes desvaídos. En crudo con colores vivos también resultará muy atractivo.

¿Y éstos pañuelos?... ¿Quien nó se anima hacerlos?...



Al desembarcar OSCAR WILDE en los EE. UU. en 1882, a donde iba para asistir a la representación de su obra dramática "Vera", contestó a los oficiales de Aduanas que le preguntaron si tenía algo que declarar:

—Aparte de mi genio, nada.

Para solucionar muchos problemas del modo más

Práctico y Económico

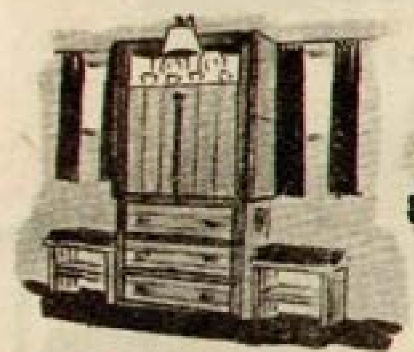
Mueble - comedor



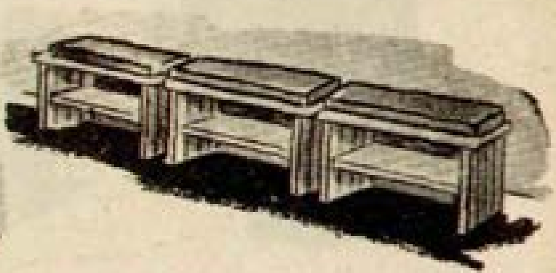
Bueno, cuando no se quiere gastar mucho en el mobiliario de la casita para fin de semana, he aquí una buena solución... ¡Un comedor adentro de *un armario!*

Observen los dibujos y saquen consecuencias...

★



El armario cerrado.



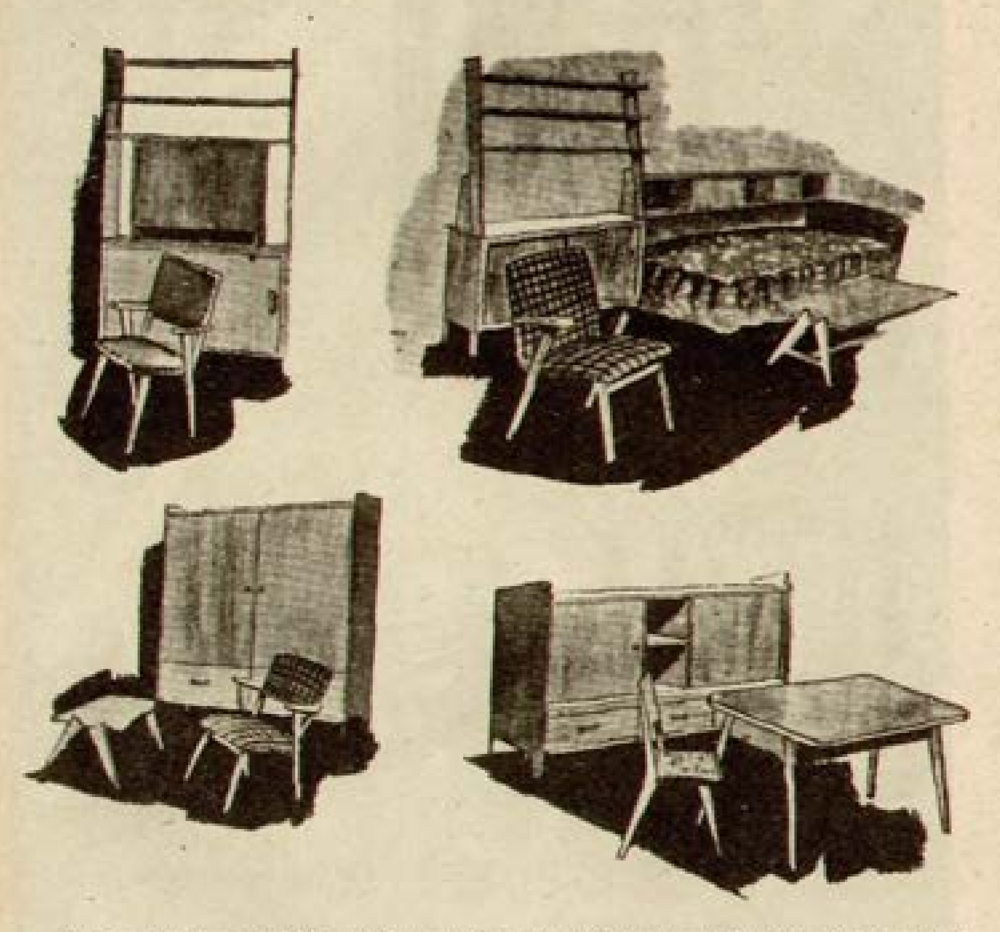
Las banquetas contra la pared

El barrio de los POCITOS fué delineado por el año 1880. Era en aquel entonces lugar donde vivían las lavanderas que no encontraban sitio en los lavaderos de Acuña y Sauces. Fué recién cuando la empresa tranviaria decidió extender su línea hasta la playa de los Pocitos, que este barrio —hoy residencial— comenzó a prosperar.

ARTE y DECORACION *del hogar*

★

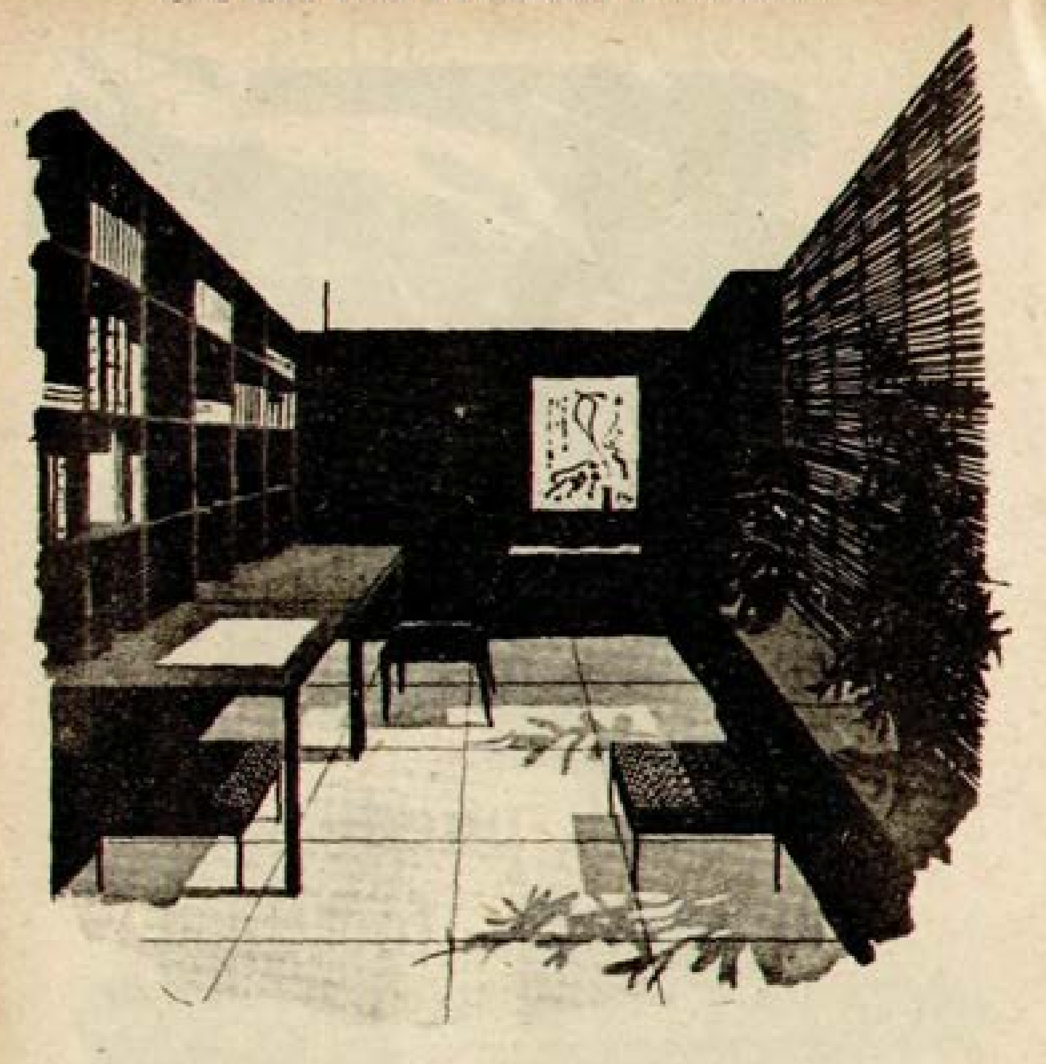
SU CARPINTERO PUEDE HACERLO...



Estos lindos muebles pueden serle muy útiles en cualquier rincón de la casa y son muy sencillos de diseño y de ejecución. Bastan unas tablas pulidas y un poco de habilidad para que puedan ser fabricados. Fundas y almohadones, pueden sustituir el tapizado, que consistirá, ante todo, en telas alegres, de algodón y diseño sencillo. La paja trenzada puede también utilizarse con éxito para la confección de los asientos. Una mano de pintura gris, celeste, amarillo o simplemente de barniz clarito, será suficiente para concluir cualquiera de estas prácticas piezas para el estudiante, el cuarto de huéspedes, el corredor, etc.



UNA IDEA PARA LA GALERIA DESOLADA...



La previsión mediante el seguro de vida puede existir en todos los hogares, aun en aquellos de condición más modesta e impulsar a los jóvenes hacia un futuro promisorio.

Nuestra Sección Vida tiene un plan de seguro de vida para cada conformación de hogar.

EDUARDO ACEVEDO DIAZ

Eduardo Acevedo Díaz nació en la Villa de la Unión el 20 de abril de 1851. Es el verdadero creador de la novela uruguaya. Antes que él, Magariños Cervantes, con "Caramurú", Laurindo Lapuente con "Virtud y amor hasta la tumba", Carlos Ma. Ramírez, con "Los amores de Marta", sólo habían logrado vulgares novelones románticos. Es en "Nativa", "Grito de Gloria", y preferentemente "Ismael", que Acevedo Díaz crearía una novela histórica en el estilo de Walter Scott, donde los personajes, sin perder sus valores históricos, adquieren una fisonomía sencillamente humana. La aparición de sus obras, dice un crítico, marca el ocaso definitivo de la época romántica en nuestras letras. Falleció en Buenos Aires el 18 de junio de 1921.

RECETARIO *de* COCINA

★

UNA MANERA DE PREPARAR EL PATO QUE HARA LAS DELICIAS DE LA FAMILIA...

PATO A LA PEQUINESA

Se elige un lindo pato no muy gordo. Una vez limpio se guardan los menudos, excepto el hígado, para otra comida. Se flambea el pato sobre las llamas para quitarle toda la pelusa. Una vez pronto se le rellena del modo siguiente:

Se cuecen 3 tazas de arroz. Se cortan manzanas en trozos no muy pequeños. 3 cebollas en rodajas finas. Una pizca de nuez moscada y canela. Una hoja de laurel y un poco de tomillo.

Se pica el hígado finamente y se le agregan las hierbas. Se mezclan las cebollas, el arroz y un huevo y a esta preparación se le agrega el hígado. Se mezcla todo bien y se va rellenando el pato con la mezcla intercalando los trozos de manzanas. Se cose con hilo la abertura por donde se ha introducido el relleno y se coloca el ave sobre una rejilla con una fuente debajo a la que se le habrá echado un poco de agua. Se coloca en el horno.

Aparte, se hace la siguiente preparación: 3 cucharadas de miel, 1 cucharada de vinagre, un vaso de vino blanco, un poco de sal, canela y pimienta. Se mezcla bien y se rocía el pato con este jugo, mientras se dora. Cuando esté bien cocido, tendrá un atractivo color de caramelo, su carne estará tierna y la piel crocante. Se sirve con ensalada, especialmente de berros.

FACILES Y DELICIOSAS EMPANADAS DE FRUTAS

Ingredientes:

Harina, 400 grms.
Sal, media cucharadita.
Azúcar, 6 cucharadas.
Manteca, 6 cucharadas.
Leche, 150 grms.
Canela, 2 cucharadas.

Ananá al natural, compota de manzanas, dulce de leche o cualquier otro producto dulce.

Modo de hacerlas:

Tamizar la harina con el polvo de hornear, la sal y una cucharada de azúcar. Incorporar 4 cucharadas de manteca y leche. Mezclar bien.

Estirar la masa, dejándola de medio centímetro de espesor. Cortando medallones grandes. Colocarlos sobre placas enmantecadas; sobre una mitad poner media rodaja de ananá o una cucharada de dulce, ponerle

encima un trocito de manteca y espolvorear con un poquito de azúcar y canela.

Doblar la masa, apretando bien las orillas.

Cocinar las empanadas en horno caliente durante 15 minutos, hasta que estén bien doradas.

Servir cubiertas con crema con el almíbar del ananá 'o aromatizada con ralladura de limón y nuez moscada.

—Estas mismas empanadas pueden prepararse con relleno de manzanas cocidas y azúcar y mezcladas con nueces molidas.

Con compota de duraznos.

Con dulce de membrillo.

Pueden servirse con mermeladas de frutas o simplemente con crema pastelera.

Y AHI VA OTRA...

Si Uds. creen que los huevos sólo sirven para hacer tortillas o cosas por el estilo se equivocan. Preparen huevos duros, córtenlos a la mitad; mezclen las yemas con paté y maní picado hasta formar una crema, rellenen las claras y sírvanlos en un lecho de berros con mayonesa o simplemente aderezados en forma de ensalada. Nos darán las gracias...

PARA LA GENTE MENUDA...

CHIPS

Harina, 300 grms.
Manteca, 125 grms.
Azúcar molida, 50 grms.
Polvo de hornear, 1 cucharada.
Huevos, 3 (las yemas).
Leche, media taza.
Sal media cucharadita.

Procedimiento: Tamizar la harina con el polvo de hornear y la sal, poner sobre la mesa y en el centro la manteca, el azúcar, la leche y las yemas. Tomar la masa sin trabajarla nada más que lo necesario para unirla. Estirarla, dejándola de medio centímetro de espesor. Cortar unos rectángulos de 7 centímetros de largo por 4 de ancho. Colocarlos sobre placas limpias, cocerlos a horno muy caliente durante quince minutos. Partirlos por la mitad, una vez fríos untar con manteca y rellenar a gusto con queso y jamón, picadillo de aves, etc., o si se prefieren dulces, con mermeladas de distintas clases.

COCINANDO CON CAZA...

LIEBRE CON LIEBRE

La liebre es un rico manjar, no siempre apreciado en el campo. Una liebre bien preparada es un bocado delicioso. Pruebe cualquiera de estas recetas y luego veremos qué opina.

PRIMERA PARTE:

Cómo desollar la liebre

—Cortar las cuatro patas un poco por encima de la primera articulación.

—Extenderla sobre el lomo con la cola hacia la persona que trabaja.
—Hacer una incisión entre las patas traseras, de través, para desprender la cola e invertir la piel sobre los riñones.
—Dar vuelta la liebre, es decir, girarla sobre el dorso de modo que la cabeza quede junto a la persona que la despelleja.
—Tomar las patas de atrás con la mano izquierda y con la mano derecha tirar la piel hasta que las patas de adelante detengan el movimiento.
—Retirar las patas de un golpe y llegar hasta las orejas que se cortarán desde el hueso.
—Tirar hasta el borde del hocico y cortar.
—En esta forma queda la liebre desollada.

LIEBRE AL VINO TINTO
(Para 6 personas)

Liebre 1.

Tocino magro, 250 gms.

Zanahorias 2.

Cebollas, 2.

Grasa de cerdo, 2 cucharadas.

Vino tinto 500 grms.

Harina 1 cucharada.

Orégano, laurel y tomillo.

Sal y pimienta, a gusto.

Una vez abierta y desollada la liebre, sujetarla con unos palitos bien abierta y dejarla toda la noche al aire; al día siguiente remojarla en agua durante media hora; luego cortarla en presas, secarla y hacerla dorar en una cacerola con grasa de cerdo. Sazonarla con sal, pimienta y hierbas aromáticas, tapar con un papel blanco y encima la tapa de la cacerola, dejarla cocer lentamente, durante 30 minutos para que se penetre en su propio jugo, añadir el tocino cortado en cuadritos y las cebollas y zanahorias, nabos y tomates todo cortado muy finito. Avivar la cocción y cuando la verduras estén casi cocidas, agregar el vino y tapar nuevamente hasta terminar la cocción. Unos minutos antes de terminarse de cocer, incorporar la harina previamente disuelta en un poquito de agua fría.

Servir bien caliente.

CIVET DE LIEBRE

Liebre 1.

Zanahoria cortada en rodajas 1.

Cebolla cortada en rodajas.

Perejil, tomillo, laurel y apio, unas ramitas.

Sal, pimienta y nuez moscada, a gusto.

Vino tinto, medio litro.

Vino blanco un vaso.

Aceite, 100 grms.

Harina, una cucharada.

Caldo, una taza.

Extracto de tomates 1 cucharada.

Panceta, cortada en bastoncitos, 150 grms.

Cebollitas cocidas, 24

Perejil picado, 1 cucharada.

Pan frito, cortado en bastoncitos, 6 rodajas.

Cortar en presas la liebre, ponerla en una fuente honda, sazonarla con sal, pimienta y nuez moscada; añadirle la cebolla, zanahoria y las hierbas aromáticas; cubrir con vino y dejar reposar guardándola en lugar fresco hasta el día siguiente.

Escurrir sobre una rejilla la liebre y dorar en una sartén añadiendo la cebolla y la zanahoria de la maceración; pasarla una vez dorada a

una cacerola, añadirle la harina, el *extracto de tomates, el vino blanco* y el caldo, dejando hervir lentamente hasta que esté bien cocida.

Poner en una cacerola los bastoncitos de panceta y hacerlos dorar, añadir las papas, las cebollitas y agregar las presas de liebre, cubrir con la *salsa de la liebre colada* y hacer hervir todo junto unos minutos.

Servir en fuente honda, espolvoreando con el perejil, poniendo alrededor el pan frito.

CONSERVAS CASERAS siempre deliciosas...

DAMASCOS EN ALCOHOL

Damascos 2 kilos.
Alcohol fino 1 litro.
Azúcar, 1 kilo.

Preparación: Se pelan los damascos, *se ponen en un frasco y se cubren* con el alcohol. Dejar en maceración dos meses. Pasado ese tiempo, poner azúcar en una cacerola, añadir un litro de agua, dejar hervir hasta que tome punto de hilo. Quitar el alcohol a los damascos y reemplazarlo por el almíbar frío. Tapar perfectamente. El alcohol se filtra, se mezcla con la misma cantidad de almíbar y tendremos un exquisito *licor* de damasco.

PERAS EN CONSERVA

Peras 3 kilos.
Azúcar 1 k. y medio.
Vinagre, 3/4 litro.
Canela 2 pedacitos.
Clavo de olor media cucharadita.

Procedimiento: Pelar las peras y hacerlas hervir con vinagre, azúcar, canela y clavos de olor; cuando están cocidas se retiran y se deja hervir el líquido hasta que quede reducido a almíbar. Poner las peras en frascos, cubrirlas con el almíbar. Son excelentes para acompañar carnes *frías. Las peras así conservadas pueden* guardarse así indefinidamente.

DURAZNOS EN ALCOHOL

Durazno 3 kilos.
Azúcar 1 k. y cuarto.
Alcohol cantidad *necesaria.*

Procedimiento: Poner en una cacerola el azúcar, cubrirla con agua, dejar hervir hasta que el azúcar se disuelva. Pelar los duraznos y cortarlos en rodajas, ponerlos en almíbar y dejarlos cocer hasta que estén blandos. Retirar los duraznos fríos en frascos y dejar hervir el almíbar hasta que tenga punto espeso. Dejar enfriar. Poner los duraznos fríos en frascos, mezclar el alcohol con el almíbar en una proporción de 2 tazas de almíbar a 1 de alcohol. Se llenan bien los frascos hasta que el líquido se desparrame un poquito y se tapan bien.

CHAUCHAS EN CONSERVA

Quitar el hilo a las chauchas, lavarlas y cortarlas por la mitad. Ponerlas en frascos, cubrirlas con agua y tapar *bien*. Cocinar al bañomaría durante tres horas y media. Retirar de la cocción y dejar enfriar en la misma agua antes de guardarlas.

CONOCIMIENTOS UTILES

● *EL PESCADO* o las papas no se adherirán a la sartén mientras se fríen si previamente se le echa un poco de sal al aceite.

● *LUSTRE PARA CUERO NEGRO.* — Se obtiene un buen lustre negro líquido para el cuero, con el siguiente procedimiento: en un litro de agua se disuelven en caliente 25 gramos de bórax y a la solución, caliente todavía se le añaden 100 gramos de goma laca; se deja en reposo y se cuela y al líquido se le agrega (después de haberlo completado con agua hasta 1 litro) agitando, 10 grms. de negro de anilina. Se puede aplicar con un pincel a cualquier objeto de cuero.

● *LAS PAPAS* hervidas permanecerán blancas si al agua de coción se le añaden una o dos cucharaditas de jugo de limón. Lo mismo se puede aplicar a cualquier verdura que se quiera conservar blanca después de hervida.

● *CUANDO TENGA QUE BATIR CLARAS A NIEVE* agregue unas gotas de jugo de limón antes de empezar el batido. El trabajo se hará más rápido y se espumarán mejor.

● *DIEZ MINUTOS* son suficientes para lavar los peines y cepillos para el cabello. Unas gotas de amoníaco en el agua le ayudarán a disolver la grasitud en medio minuto.

● *PARA LA SEGURIDAD.* — Una receta de cocina, ubicada sobre la mesa con la harina y donde se baten los huevos, se ensuciará muy pronto, perdiéndose lamentablemente, un objeto tan útil. Pero si la clava Ud. en la pared, con unas chinches, será más fácil de leer y se conservará limpia mucho tiempo.

● *SI FRIE UD.* con grasa, puede ocurrir que, de repente, la grasa se encienda; no use agua, por favor. Use sal para apagar el fuego, es más seguro.

● *PARA EL LAVADO*: resulta más cómodo tener dos canastos para la ropa limpia, que uno sólo. Al bajar la ropa de la soga, coloque todo lo que no habrá de plancharse como toallas, etc., en uno, en el otro el resto.

Hay días extremadamente fríos en que la ropa tendida amanece congelada. Pero es fácil evitarlo: bastará agregar un puñado de sal al agua en que se enjuague la ropa.

● *LA LECHE ES UN MARAVILLOSO AUXILIAR* en la cocina. Por ejemplo: una sopa ha resultado demasiado salada. Agréguele un poco de leche y verá como se corrige el mal gusto.

● *¿SABIA UD. QUE PARA QUE LA SAL NO SE HUMEDEZCA* en los saleros espolvoreadores, basta con echar dentro unos granitos de arroz?

● *UN POSTRE MAGNIFICO EN CUALQUIER EPOCA*: bizcochuelo con salsa caliente de chocolate y espolvoreado con coco rallado ¿qué les parece?...

● *A UN NIÑO* le resulta mucho más fácil portarse bien en una mesa bien puesta que en una mesa desordenada...

LO SENTIMENTAL . . .

UN ALTO EN EL CAMINO...

VOLVERAS A VIVIR...

¡*Qué difícil es a veces llegar a comprender* que lo que hoy nos atormenta hasta destrozar el alma, mañana apenas si, aquietada la pena, la sentiremos latir como una cosa adormecida que *no nos impedirá* continuar viviendo!

Sí, aunque te parezca mentira, volverás a vivir. Volverás a soñar. Volverás a anhelar... Te parece imposible que un día *cualquiera, florecido* en el tiempo, te vuelvas a sentir rebelde, e intentando alcanzar lo que te exige el corazón y todo tu ser, te detengas frente a la vida para pedirle lo que tú crees tu derecho a vivir. Algo que tú ayer, estabas dispuesta a renunciar. Algo que tú no podías concebir que tornara a repetirse en tu pobre vida fracasada. Pobre de tí si se agotara dentro tuyo esa facultad divina de volver a empezar!... *Morirías antes, dentro* tuyo, con la muerte más pobre y más triste, aquella muerte que no deja huella alrededor... la verdadera muerte. Es preciso que después de toda *tu tormenta sientas,* de nuevo, deseos de vivir y crear y toda tu carne y toda tu alma se abran como una flor hecha de sangre y pena, a un nuevo dolor, a una nueva rebeldía... *Sólo así sentirás la vida latir* en tus sienes y en tus venas. Sólo así comprenderás y serás humana. Tu regreso a la vida, no es una promesa de ventura, no esperes nada de eso, *acaso se te dé un poco de paz,* que ya es bastante; lo que importa para tu corazón y para tu alma, es que después de todo... siempre se vuelve a vivir...

DE LAS COSAS QUE PASAN

"Todo es flujo continuo en la tierra..."
J. J. Rousseau.

Nada conserva la forma primera. Nada es hoy como ayer. Ni los sentimientos, *ni las cosas.* Todo cambia a nuestro alrededor, como cambia el follaje, los árboles, como se visten de distinto verdor el campo y el bosque. Como es siempre nueva el agua *que miramos correr en el río o* la espuma que muere en la orilla del mar.

Cada día que pasa se lleva todo consigo; cada día que llega nos trae *un nacimiento universal en su* horizonte. Vivimos en la nada del ayer vaciado en el tiempo y tendemos el alma al porvenir que no podemos decir si será nuestro; y el día que pasa, el minuto que está aquietado en realidad palpitante, como una estrella funesta o venturosa, en nuestras manos, *lo* dejamos caer en las fauces ávidas del tiempo que pasa, sin comprender su sentido, sin alcanzar su verdad y su belleza.

Al llegar en andas de la aurora, el día promesa de la vida, miremos alrededor con los sentidos y el alma alertas para captar su significado en la existencia; no esperemos a mañana, ni dejemos escapar horas para vivir de sombras apagadas y fugaces recuerdos...

NATACHA.



Viajar Seguro no es viajar SIN SEGURO

por ello hay que saber:

1.º Que el Seguro Individual contra Accidentes Corporales cubriendo viajes en avión a Europa, incluso estadía, sin límites geográficos, cuesta aproximadamente:

a) Hasta 3 meses de duración

Asegurando:

- por muerte .... $ 100.000.oo
- por incapacidad ..... " 100.000.oo
- por temporaria ..... " 70.oo diarios

COSTO: $ 395.oo (aprox.)

b) Hasta 6 meses de duración

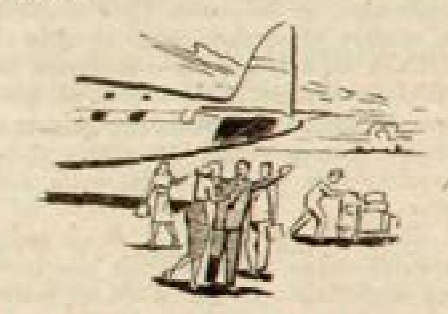
Asegurando:

- por muerte .... $ 100.000.oo
- por incapacidad .... $ 100.000.oo
- por temporaria ..... " 70.oo diarios

COSTO: $ 590.oo (aprox.)

2.º El seguro rige desde el momento en que se inicia el viaje:

Pueden asegurarse capitales por montos distintos a los señalados a manera de ejemplo.



BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

MUSEO HISTORICO NACIONAL

TRES RESEÑAS DE LA VIDA DEL PAIS



Nuestro país, como todos los países civilizados del mundo, atesora en sus museos las reliquias de un pasado pródigo en grandezas.

El Museo Histórico Nacional instalado en el edificio cuya fotografía reproducimos en esta página, que fuera la residencia del General Fructuoso Rivera, ofrece al visitante una magnífica visión del pasado de la República en todos sus órdenes.

En esa casa de propiedad del Banco de Seguros del Estado, funcionaron sus oficinas durante varias décadas. Luego restaurada su fisonomía primitiva, fué arrendada al Estado, liberalmente, en razón de su destino.

* * *

Tomamos de las publicaciones oficiales de divulgación del museo, tres capítulos de la historia del país que a continuación transcribimos con satisfacción patriótica:

LA PATRIA VIEJA

Así—"La Patria Vieja"—se llama la sala que el Museo Histórico Nacional ha consagrado a la evocación del épico período que empezara en 1811, con el Grito de Asencio y se clausurase, después, en 1820, con el retiro definitivo de nuestro máximo héroe hacia el Paraguay.

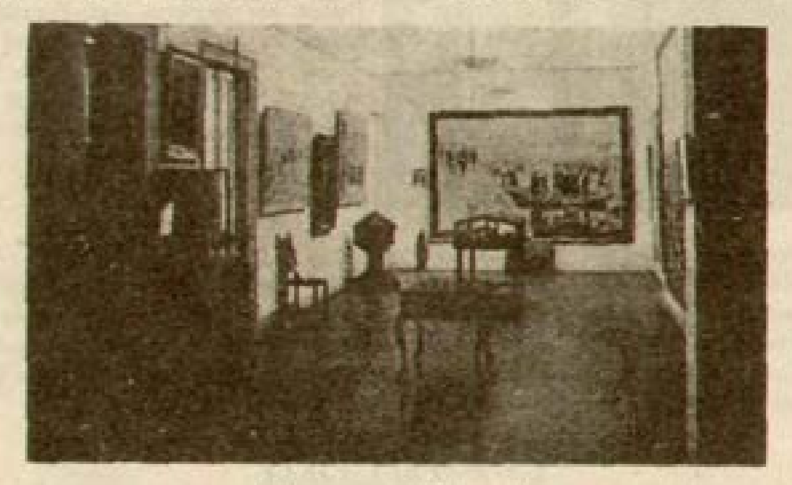
Se sabe ya que la maravillosa figura del general José G. Artigas presidió y fué el eje —iluminándola con su espada y con su idea— de esa gesta sin igual de la autonomía y el federalismo que está al principio de la nacionalidad uruguaya, y no puede extrañar, por lo tanto — sino comprenderse—, el sentido otorgado a esta sala que, destinada a ilustrar permanentemente al público sobre tan ardiente y glorioso tiempo, lo revive y compendia en torno y desde el Jefe de los Orientales.

En efecto: se ofrece aquí —dominante— una verdadera y valiosa biografía material de Artigas y, con ella, y a través de otros testimonios fundamentales de algunos de los personajes que se movieron a su lado, se reconstruye, después, el proceso histórico —en cuerpo y alma— de aquellos diez años inolvidable, en los que al despertar revolucionario contra el poder español, sucedió, luego, la epopeya ideológica del federalismo republicano, donde el apogeo político se cambió, más tarde, por el duelo a muerte con la inva-

sión portuguesa, y en los que la traición y el infortunio fueron, en fin, el motivo para el sombrío exilio en que el sueño se volvió un gran silencio y donde el arado ocupó el vacío de la espada. De esta manera, y siguiendo el ciclo —vida, pasión y muerte— del genial caudillo, el visitante aprende, entonces, su obra y, por medio del paisaje y la figura, del arma y el mueble, del libro y la bandera, toma contacto y se compenetra, al mismo tiempo, de la lucha y la filosofía que alentaron primero, a la Banda y, después, a la Provincia Oriental.

Son este tiempo y este hombre los que pueden seguirse, en la sala, cronológicamente. Con la sensación de que ella es una historia fiel de la Patria Vieja. Y con el respeto admirativo que despierta, a la vez, la sola vista de aquellos grandes varones que con la voz y el hecho inmortalizaron esa misma, su propia época.

Así, y en una vitrina, nos encontramos, para empezar, con un documento que se refiere al principio de la carrera militar de Artigas. Se trata nada menos que del despacho de Ayudante Mayor del Cuerpo de Caballería de Blandengues de Montevideo, expedido en 1799 por el rey, y su texto está redactado —al comienzo y al final— en los siguientes términos: "El rey/ Por quanto hallándose vacante el empleo de Ayudante Mayor del/ Cuerpo de Caballería de Blandengues dela Provincia/ de Montevideo, formado últimamente, en las Pro/ vincias del Río dela Plata; he nombrado a Dn./ Josef Artigas, capitan del Regimiento de Mili/ cias de Caballería de Montevideo — Por tanto mando al Virrey y Cap.n Gral. delas mismas Provin/ cias dé la órden conveniente para que al dicho Dn. Josef Artigas/ se le ponga en posesión del referido empleo; y a los Ofi/ ciales y Soldados del expresado Cuerpo que le reconozcan y respeten por/ tal Ayudante, obedeciendo las órdenes que les diere de sus Superiores/ tocantes a mi servicio por escrito y de palabra, sin replica ni dilacion/ alguna, y que así ellos como los demás Cabos mayores y menores, Ofi/ ciales y Soldados de mis Exércitos le hayan y tengan por tal Ayudante/ guardándole y haciéndole guardar las preeminencias y exenciones que le/ tocan y deban ser guardadas; que así es mi voluntad.../ Dado en Palacio/ a



Vista general de la sala

dos de Enero/ de mil setecientos noventa y nueve/ Yo El Rey". Luego, y al lado, se puede leer, también, el despacho de Capitán de la 3ª Compañía de Veteranos de Caballería de Montevideo, extendido a nuestro prócer por el Gobernador Joaquín de Soria, el 5 de setiembre de 1810.

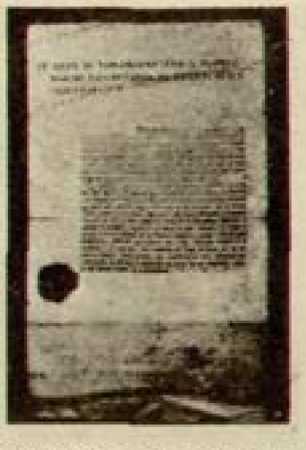
Está, en seguida, tras dos apuntes al carbón del Artigas de ese tiempo por Blanes, y el óleo que lo presenta sobre el puente de la Ciudadela, y dominando por su dimensión y por su color toda la sala, el cuadro en que Juan Luis Blanes fijó la escena final de la batalla de Las Piedras. Este cuadro se halla, sin embargo, inconcluso. Muerto, en efecto, Juan Luis Blanes en 1895, se le encargó a su padre la terminación del mismo. Este, aunque lo tuvo entre sus manos desde 1896 a 1898, tampoco lo pudo concluir. Se había propuesto trabajar en él, definitivamente, a su vuelta de Europa, pero la muerte, que lo sorprendió en Pisa en 1901, frustró esa idea. Es fácil, por otra parte descubrir, en el trazo y en la coloración del cuadro, lo pintado por el hijo y lo hecho por Juan Manuel Blanes.

El visitante se enfrenta, entonces, al sable de marina del jefe español José Posadas y divisa, después, el sencillo escritorio de campaña usado por Artigas: una caja de madera cubierta de cuero marrón, con cerradura de bronce y, adentro, las reparticiones correspondientes, en cuero negro.

Más adelante, aparecen el retrato —debido a Carbajal—, una mesa estilo colonial de jacarandá y el escritorio portátil del ilustre Miguel Barreiro que fué, como se sabe, secretario de Artigas y, después, gobernador de Montevideo y, en la hermosa tela pintada por Blanes Viales, se puede asistir, luego, al solemne instante en que Artigas dictó sus célebres instrucciones de 1813 a su secretario, el Padre Monterroso.



Juan José Durán

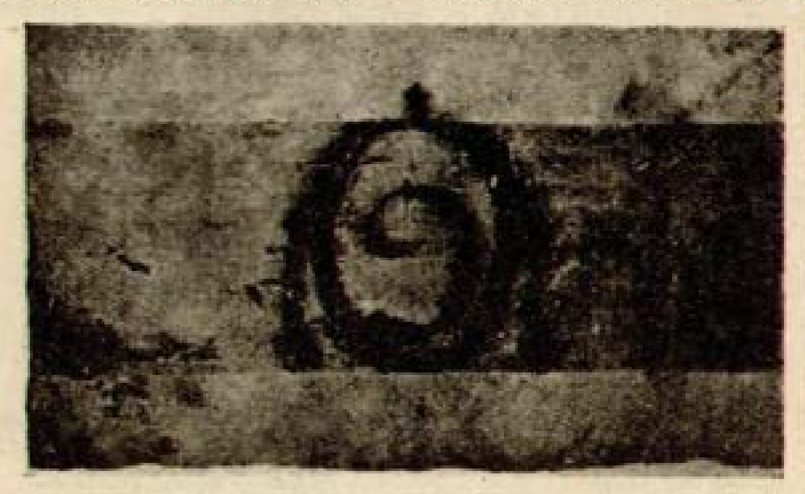


Patente de Oficial de Presas dada por Artigas

Otros tres óleos nos presentan, a poca distancia de allí, a tres figuras del glorioso periodo comprendido entre 1813 y 1814: el Dr. Francisco Remigio Castellanos y Juan José Durán, integrantes del gobierno-intendencia de la Provincia Oriental, y el ya mencionado Fray José Gervasio Monterroso —cuya hermana fué la esposa de Lavalleja— pintado por uno de los más renombrados artistas que nos visitara en el siglo pasado: Gaetano Gallino.

El apogeo militar e ideológico del federalismo que Artigas viviera en 1815, está evocado, a su vez, por un testimonio tan interesantísimo como el de la espada que, en mérito a la protección que le dispensara, le regaló a nuestro héroe la Provincia de Córdoba. Esta espada, que entre anverso y reverso, a buril, ostenta con caracteres ingleses la leyenda "Córdova independiente a su Protector el" -/- "General Dn. José de Artigas. Año 1815", "es de tipo español, con hoja de acero, recta y en punta; tiene un largo de 1 m. 05 y una taza de bronce cincelado, que es una obra de arte del famoso cincelador Cayetano Alvarez, que trabajó en Caroya por aquel tiempo; la empuñadura muestra en relieve un sol y se curva en una cabeza de león coronada por un gorro de manga que se dobla a la izquierda y termina con borlas; pesa en total la espada 1050 gramos y la vaina es, por su parte, dorada, con guarniciones y argollas de bronce". En poder extraño, fué el general Leandro Gómez —el famoso defensor de Paysandú y entonces mayor— quien logró rescatarla en 1842, en Buenos Aires y, tras haberla conservado en su hogar hasta 1856, la entregó, después, al gobierno del Presidente Pereira, al efectuarse el traslado de los restos de Artigas a Montevideo.

La bandera del Regimiento de Infantería Nº 9, que, integrado por orientales y a las órdenes del coronel Vicente Pagola, participó en la campaña del Alto Perú y cubrió la retirada del ejército luego de la derrota de Sipe-Sipe, y el facsímil del pabellón artiguista de 1815 completan la visión de ese tiempo y, tras de ellos, se suceden, a la vista del público, los distintos símbolos de la heroica etapa —1816-1820— de la lucha contra el invasor portugués y la intriga y la traición que precedieron al abandono por Artigas de la tierra nativa.



Bandera del Regimiento de Infantería Nº 9

Frente a la bandera argentina de las guerras de la independencia, que el general Oribe depositara en la Iglesia de la Unión, el año 1852, surgen, entonces, para uno, la lanza que usó el coronel Andrés Latorre, jefe del estado mayor artiguista, el famoso libelo de Cavia —en un ejemplar que perteneció a Nicanor Blanes— publicado en Buenos Aires en 1818, y el dibujo coloreado de Bonpland —en copia— titulado "Solda-

do de Ramírez" que si, por una parte sirve para conocer cómo era el hombre de las montoneras entrerrianas, por otra también alcanza para recordar al caudillo cuya traición precipitó y consumó el infortunio del Jefe de los Orientales.

Viene, luego, el largo destierro de 30 años en el Paraguay y, para evocarlo, esta sala del Museo dispone del dorado óleo de Carbajal que representa a Artigas sentado sobre una gran piedra y a la sombra de un plátano, y de dos vistas del solar ocupado por el patriarca en las proximidades de Asunción. Pero exhibe, todavía, y como elementos de una mayor intimidad documental, el bastón labrado usado por Artigas en su exilio, la silla de todos los días, y el mate y la bombilla de plata que, "siendo propiedad del juez García en la Asunción, utilizó muchas veces el héroe en las visitas que diariamente realizara a aquel caracterizado vecino de su ostracismo". Una rama de ibirapitá —el árbol de Artigas— guardada entre dos vidrios, y una pieza de la cúpula de la iglesia de Ibiray ilustran, aún, al visitante sobre lo agreste y humilde de la soledad en que aquél vió pasar los últimos años de su vida.



Gral. D. José G. Artigas



José G. Monterroso

La vuelta de los restos de Artigas —también se ve en la sala la lápida que cubrió su sepulcro— a su país natal está descripta, después, en un cuadro de grandes dimensiones donde el pintor Domingo Puig expone el momento en que las gloriosas cenizas fueran desembarcadas —el 19 de setiembre de 1855, a las 4 de la tarde— por el bote que se desprendiera del vapor "Menay", en el muelle de la calle Treinta y Tres, y fijada, al mismo tiempo, en la urna en que se trasladaron tales restos, y en la invitación oficial que el jefe político de Montevideo, Don Luis de Herrera, dirigiese a José María de Roo, para asistir a los funerales de Artigas realizados recién el jueves 20 de noviembre de 1856.

Finalmente, el período correspondiente a la posteridad —diríamos— se integra con un ejemplar de la biografía editada por Isidoro De María en 1860, y con una variada serie iconográfica donde se distinguen un retrato de Artigas pintado por Orrequia y la litografía del dibujo de Demersay.

Esta es la forma en que el Museo

Histórico Nacional evoca la maravillosa época en que actuó, soñó y sufrió el Precursor de la Nacionalidad Oriental. Termina, por otra parte, con esta sala, el primer patio de la planta baja de la casa de Rivera.



Escritorio de campaña de Artigas



Mate de Artigas

Es la conocida con el nombre de "La Cultura Nacional" la sexta sala que el visitante encuentra en la planta alta de la casa que perteneció al héroe de Rincón.

Da, ella, al patio rústico de la misma casa y está situada, justamente, sobre la sala consagrada, en el piso bajo, a los gobiernos de Rivera y Oribe.

En esta sala, el Museo Histórico Nacional ha querido reunir todos los recuerdos que documentan, de una manera objetiva, la vida y la obra de nuestros hombres de pensamiento. Para ese fin, se ha separado, en efecto, de cada una de las salas dedicadas a las distintas etapas del pasado nacional, todas aquellas figuras que, aun cuando pertenecientes, de pronto, al mismo período, no armonizaban bien con la historia política, militar y diplomática, y se les ha reservado esta sugestiva sala que si por el momento resulta de proporciones reducidas, habrá de ser desarrollada, sin embargo, más adelante, de acuerdo a un futuro plan de ampliaciones.

La sala se inicia con un espacio destinado a evocar la antigua literatura histórica del Uruguay.



Dámaso A. Larrañaga



Dr. Teodoro M. Vilardebó

En él, un óleo ejecutado por Carbajal nos muestra, así, a Don Juan Manuel de la Sota, el primer historiador del pasado oriental, autor de eruditos estudios parcialmente publicados y cuya labor más importante permanece aún, inédita en un archivo judicial. Don Isidoro De María, el cronista de la Patria Vieja, y a cuya obra siempre habrá que recurrir como fuente de consulta, aparece representado, en seguida, en un cuadro de Emilio Más, y por medio de un componedor de imprenta que evoca, al propio tiempo, sus comienzos como tipógrafo en la "Imprenta del Estado" y su posterior e infatigable tarea de periodista. El Dr. Andrés Lamas se halla señalado, después, en su condición de periodista, de escritor de historia y de sociólogo. De él se exhiben, aquí, un retrato-boceto de Carbajal; la magnífica mesa y dos sillas de roble labrado que pertenecieron a su mobiliario y que se conservan como los únicos restos del despacho-biblioteca de su casa de la calle Pie-

dad, en Buenos Aires, donde el ilustre maestro pasó sus últimos años, rodeado de sus libros, manuscritos, grabados, telas, monedas y medallas relativas al Río de la Plata y al período colonial americano; una carpeta de escritorio y un cortapapel de hueso ilustrado con una imagen china. En una de esas sillas expuestas, murió Lamas en 1890.

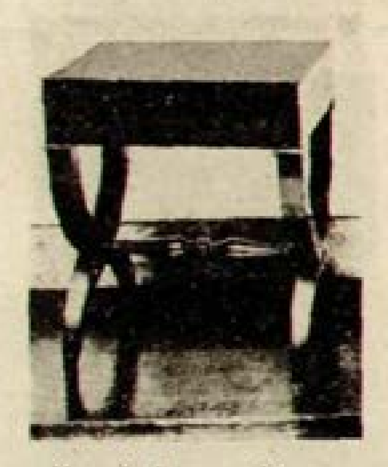
En el segundo sector de la sala se recuerda, luego, a los primeros hombres de ciencia que tuvo el Uruguay.

Allí se puede ver, en efecto, al sabio padre Dámaso Antonio Larrañaga —director de la Biblioteca Pública en 1816— que, descripto en un óleo de Barthold, encarna a las ciencias naturales. La notable personalidad del naturalista, médico, higienista y esforzado propulsor de nuestra cultura que fué el Dr. Teodoro M. Vilardebó está reflejada, a su vez, en un retrato litografiado por Wiegeland y a través de cinco diplomas: los de doctor en medicina y en cirugía, expedidos por la Universidad de Francia en 1830 y 1831 respectivamente; el de la Academia Médico-Quirúrgica de Génova; el de doctor en medicina de la Universidad de Río de Janeiro; y el de miembro correspondiente, otorgado por el Instituto Histórico y Geográfico del Brasil, en 1845. Por su parte, indican la figura del coronel de ingenieros Don José María Reyes —director del Departamento Topográfico creado en 1832— un "pastel" debido a Elvira Reyes y la Carta Geográfica de la República, que aquel hombre eminente acompañó de una valiosa descripción del territorio nacional, interesantes observaciones geológicas y no menos completos cuadros estadísticos.

Nuestra más vieja tradición literaria se encuentra sintetizada, a continuación, en un espacio inmediato de la sala.



Sillón del Dr. Andrés Lamas

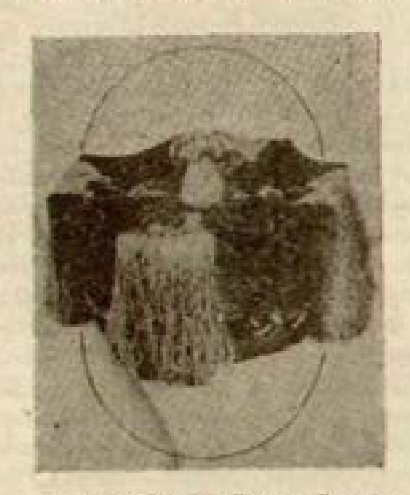


Mesa de Besnes e Irigoyen

Una hoja que contiene un poema dedicado a Don Francisco Solano de Antuña en ocasión de su matrimonio, el 3 de enero de 1818, sirve para sugerir, por ejemplo, en esa sección, a Bartolomé Hidalgo, el célebre poeta de los "cielitos", intérprete del sentimiento patrio, y el que, con sus Diálogos de Chano y Contreras, elevó el verso popular. La fisonomía burlona y festiva de Francisco Acuña de Figueroa —el autor del himno nacional— surge, en cambio, en un óleo pintado por Miguel Benzo y en una litografía de Mége y Willems.

El cuarto sector de la sala agrupa,

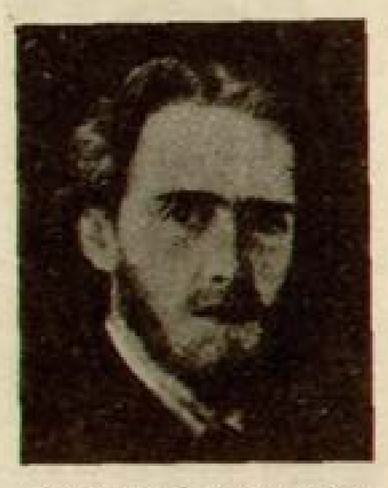
a su turno, a tres altos exponentes de los estudios jurídicos en el siglo pasado: el Dr. Eduardo Acevedo, el Dr. Tristán Narvaja y Don Francisco Solano de Antuña. Los dos primeros están fijados en dos retratos de autor anónimo, y el último mediante el ya referido canto de Hidalgo. A los tres —distinguidos codificadores, Narvaja y Acevedo, y hombre, el tercero, de vastos conocimientos jurídicos— correspondió la redacción del Proyecto de Código Civil y del Código de Comercio, promulgados, en este país, en 1868.



Birrete del Dr. Fermín Ferreira

La enseñanza y su historia se hallan evocadas, después, en el espacio siguiente de la sala.

Dentro de él, la antigua escuela anterior a la reforma es aludida, en efecto, por un interesante óleo —tomado en la época— en el que Pedro Alzaga y Somellera grabó la efigie del maestro mercedario José M. Fernández Braga. El padre Larrañaga —propulsor del sistema lancasteriano en los días de la Cisplatina— y Don Isidoro De María —cuya obra de pedagogo fué, también, muy significativa— representan, por su lado, y con los testimonios que de ellos ya se han visto, otra etapa de la instrucción pública en el Uruguay. Un retrato hecho por Queirolo Reppeto descubre, entonces, a José Pedro Varela, el gran apóstol y reformador de la escuela nacional. Finalmente, y en cuanto a la enseñanza superior, ella está recordada, aquí, por un ejemplar del Código de la Universidad Mayor, que perteneció a Don Joaquín Suárez; en un busto en mármol que reproduce al Dr. Florentino Castellanos —que ejerció el rectorado de la Universidad entre 1849 y 1855— y por una tela de Verazzi —a la que hay que agregar los birretes y las bandas con que se graduara— que



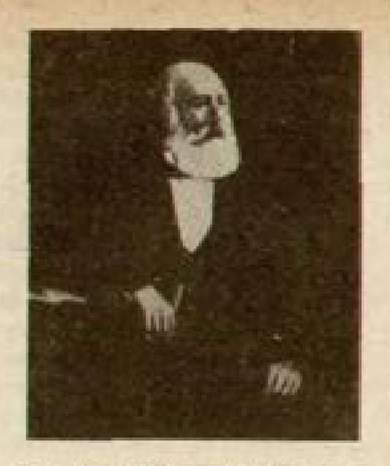
Autorretrato de Miguel Pallejа

muestra a otro de los rectores que tuvo la Universidad: el Dr. Fermín Ferreira.

Un nuevo sector de la sala comprende y señala, más tarde, al periodismo, la oratoria y el incipiente teatro orientales de buena parte del siglo XIX.

Preside este espacio la romántica figura —expresada en un cuadro de Buscasso— de aquel magnífico tribuno y periodista que se llamó Juan Carlos Gómez. Y, en segundo término, puede verse al no menos brillante polemista y orador Fermín Ferreira y Artigas, que aparece a los ojos del visitante en un óleo firmado por Alsina y a través de un medallón

de oro que el pueblo de Montevideo le tributara, en prueba de admiración, el año 1869. El teatro es esbozado, en cambio, en un programa impreso de la función que se realizara, el 24 de noviembre de 1836, en la Casa de Comedias a beneficio de Joaquín Culebras, "viejísimo cómico de los tiempos de la Patria Vieja", bailarín y hasta poeta; y mediante una litografía de Pelvilain en la que se exhibe a Heraclio C. Fajardo, el autor de "Camila O'Gorman", obra característica de la etapa romántica



Dr. Alejandro Magariños Cervantes



Autorretrato de Juan Manuel Blanes

inmediatamente posterior a la Guerra Grande.

Las artes plásticas —pintura y dibujo, en este caso— tienen, todavía, una abundante representación iconográfica y documental en el séptimo sector de la sala.

En el mismo, el viejo calígrafo y acuarelista español Don Juan Manuel Besnes e Irigoyen —veraz ilustrador de nuestro pasado— está evocado, por ejemplo, por dos cuadros caligráficos que realizó con 256 y 350 variaciones de letras respectivamente, y que él dedicara a su esposa Doña Juana Josefa Zamudio; por una mesa que fué de su propiedad; y con las plumas de ave que usó para trazar los retratos de los generales Rivera y Oribe, enviados a Europa en 1839 y cuyo destino actual se ignora lamentablemente. Nuestro gran pintor Juan Manuel Blanes se encuentra reflejado, a su vez, en dos autorretratos que lo describen, uno, en su juventud y, otro, en la madurez: en el primer trabajo —un dibujo acuarelado de la goleta "Purvis" hecho en 1844 que se conserva de su vasta producción artística; y en un medallón ejecutado por el escultor chileno Nicanor Pla-



Escritorio y biblioteca de José Enrique Rodó

za: igualmente, lo señalan el ejemplar de un curso de diseño y pintura que regalara a su amiga María Martínez y Lamas, una carta-invitación para la galería de Florencia, y varios objetos que utilizara diariamente: la caja portafolios, la paleta, el lápiz, una cigarrera de nácar y un sello para lacre. Un autorretrato revela, después, a Pedro Valenzani, pintor italiano que cumpliera una obra interesante y numerosa entre nosotros. La paleta en que combinara los colores de sus telas sugiere, luego, la presencia de Eduardo D. Carbajal, el autor de la serie de los presidentes uruguayos y otro de los serios artistas que dió el país durante el siglo XIX. Diógenes Héquet y el "marinista' 'Manuel Larravide vénse aludidos, aún, por sus respectivas paletas y una completa documentación que, del último de ellos, guarda el Museo. Y, en fin, un soberbio autorretrato —recientemente incorporado al acervo del intituto— hace conocer la figura del notable pintor Miguel Palleja, tan prematuramente desaparecido.

Se clausura, entonces, la sala con el espacio consagrado al período de las letras uruguayas comprendido entre el año 1880, más o menos, y las dos primeras décadas del presente siglo.

La personalidad de Juan Zorrilla de San Martín —indicada a través del álbum en cuero rojo y placa de oro con que nuestro pueblo homenajeó al poeta de "Tabaré"— resume, aquí, a la segunda gran etapa de la literatura romántica nacional. El maestro de "Ariel", José Enrique Rodó, está recordado, en seguida, y ampliamente, en la sala que, con su nombre, se ha dispuesto, desde el 25 de agosto de 1944, en la casa del general Lavalleja. Por último, Javier de Viana, el magnífico autor nativista, se halla evocado en su doble aspecto de escritor y de revolucionario, con la exposición, primero, de una carpeta de trabajo y de los diplomas de miembro correspondiente concedidos en 1918 y en 1923 por las academias de letras brasileña y española, y, luego, de las divisas que llevara como soldado del ejército saravista en 1904. También, el Museo custodia del creador de "Gurí" muchos manuscritos, recortes y cartas, así como diversos objetos relativos a la calidad de legislador que asumiera en 1923.

HORACIO QUIROGA conservó aun en la época de su apogeo literario, su adversión por los ambientes sociales, las academias, etc. Continuaba, pues, siendo el salvaje que viviera tantos años en el Chaco argentino. En una oportunidad fué invitado a una reunión de gente de letras y "lo sentaron naturalmente en el estrado contra su voluntad". Todo anduvo bien hasta que un académico se levantó para hacer elogio de su personalidad y pedirle luego que dirigiera algunas palabras a la concurrencia. Pero como pasaba el tiempo y Quiroga no se decidía, tuvo que codearlo y exigirle: —Vd. tiene que hablar. —Yo no sé hablar, le responde. —Aunque sean dos palabras. —No sabría articular una, contestó Quiroga. Y hubo de darse por terminado el espectáculo entre el desconcierto general del público.

La séptima sala que el visitante encuentra en la planta alta de la casa que perteneció al general Rivera es la denominada "Historia Social".

Está dividida, la misma, en tres secciones y, con ella, se clausura, además, la parte de aquella planta dedicada a la exposición de materiales y documentos relativos a nuestro pasado.

En esta amplia sala, el Museo Histórico Nacional ha querido reconstruir la fisonomía y el color de cada una de las etapas de la historia política y militar del país. Y lo ha hecho, en el bien entendido de que el perfil de una u otra época lejos de ser dado, solamente, por las figuras más destacadas o por los episodios más significativos, puede surgir, igualmente, con rasgos enérgicos, de un variado conjunto de elementos impersonales. Aquí se documentan, en efecto, los detalles íntimos de la vivienda ya en el tiempo colonial, ya en el de la Independencia, o ya en el de la organización nacional. Y, de la misma manera, armónicamente clasificados y agrupados, retratos y muebles correspondientes a cada uno de esos momentos; lámparas de mesa y antiguos candelabros; vestidos y alhajas; juegos de loza y de cristal; cuadernos que reproducen tipos sociales y escenas de costumbres; y grabados que ostentan vistas de la ciudad o de sus principales edificios, ayudan y permiten revivir el tono que acusó el Uruguay en el siglo XIX.



Mónica de la Sierra



Sra. Paula Fuentes de Pérez

El primer sector de la sala se inicia con una muy rica galería iconográfica que descubre a algunas de las señoras y caballeros que alternaron en los salones del coloniaje, en los de la Independencia, y en los de la organización nacional, hasta 1840, más o menos.

En ella, tres óleos —de autor anónimo— presentan, así, a Doña María Josefa Alamo, esposa de Joaquín Suárez, a Doña Mariana Fernández de Artigas, y a Doña Manuela Cerrato Chorroarín de Magariños. Dos telas ejecutadas por Amadeo Gras muestran, luego, a Doña Catalina Piriz de Aguilar y a Don Luis Godefroy. Un cuadro de Perrard-Lebrun describe, a su vez, a Doña Carolina Alde-

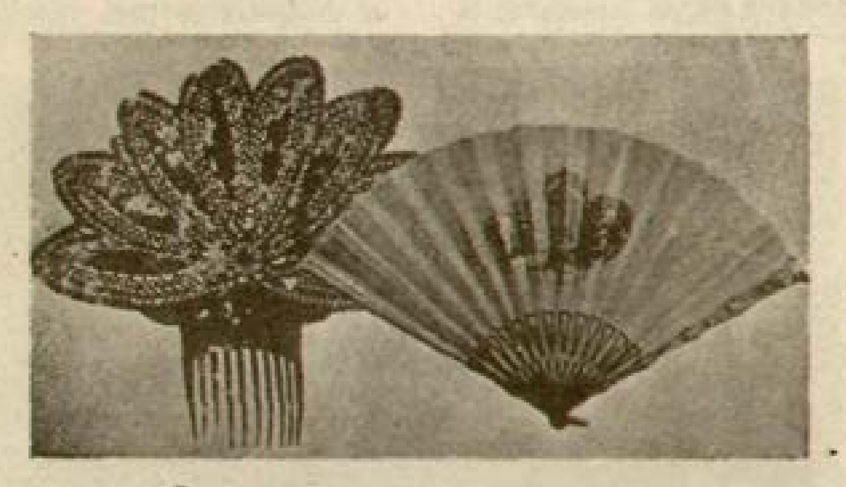
coa de Godefroy. Y, en un magnífico retrato de Gallino, aparece, por último, resaltando en toda su belleza, Doña Paula Fuentes de Pérez.

Un espacio ocupado por tres vitrinas verticales y diversos grabados hace conocer, en seguida, típicas siluetas y refleja, por su parte, con objetos preciosos, la evolución que, a lo largo de aquel tiempo, se registró en las costumbres y en el vestir del ambiente culto de Montevideo.

La figura de nuestra dama de 1830 está expuesta, por lo pronto, en una hoja de álbum de puro acento romántico. Numerosos y hasta pintorescos testimonios evocan, a su turno, el atavío femenino de entonces: entre ellos, se distinguen los enormes y afiligranados peinetones de carey que fabricara Don Eufemio Masculino; los abanicos historiados con episodios nacionales —hay uno que fué de Doña Isabel N. de Brown, la esposa del célebre almirante irlandés—; las cintas y ridículos conmemorativos (vése uno que perteneció a la Mariscala de Viana y otro relativo a la batalla de Cagancha); los pendientes y los pañuelos; los chales, las manteletas y las sombrillas de encaje y seda. En un maniquí se exhibe, en fin, el traje de señora usado hacia 1850.

El mobiliario de la época se halla representado, después, por cuatro piezas muy singulares: una mesa de arrimo, construída en roble, una cómoda-tocador de pluma de caoba, un escritorio portátil de jacarandá, y una silla imitación ébano tapizada en felpa roja.

Una litografía donde se divisa a la Iglesia Matriz, y que fué publicada por "El Talismán", sugiere, a continuación, el sentimiento religioso a la sazón dominante en esta ciudad. La beneficencia pública se encuentra sintetizada, en cierto modo, en un extracto de la Lotería de la Caridad jugada el 24 de junio de 1834. Y un óleo pintado en 1841 apunta, por su lado, un momento del tradicional paseo por el Recinto y nos ilustra, así, sobre cuál era la distracción habitual de la gente en dicho período.



Peinetón de 1830 *Pericote*

Los tipos populares de ese Montevideo antiguo están registrados, más tarde, en otro lugar del mismo sector.

Se compone él de varias estampas que integraron la colección litografiada por Ibarra y, a través de éstas,

desfilan, ante los ojos del visitante, el panadero, el lechero, el pescador, el encendedor de faroles, el carretero, la lavandera y el mendigo. El notable cuadro de Blanes titulado "Las tres épocas. Los tres chiripaes" refiere, en cambio, la evolución del gaucho oriental.

En el segundo sector de la sala se puede apreciar, entonces, y como documento fundamental de época, una gran tela —"La familia Tarabal"— donde Valenzani fijó la típica escena de un hogar montevideano en 1865: los hijos posando, en la sala de la casa, junto al padre y a un retrato de la madre que preside el grupo. Rodeando a esa obra, y en óleos hechos por Gras, Gallino y Orzikowski, aparecen, luego, las figuras de muchos de los elementos que tuvieron relevante actuación en los círculos sociales de mediados del siglo pasado: Doña María J. Ramírez de Oribe, las señoritas Sofía Aguilar Piriz y Mónica de la Sierra, y Don Cristóbal Bertrán.

La vida doméstica durante tal etapa se señala, aquí, inmediatamente, por dos clases de testimonios: en primer término, mediante la exposición de diversas piezas de loza y cristalería y, después, por útiles relacionados con la costumbre y el quehacer diarios.

Así, por ejemplo, y en otra vitrina, también vertical, uno da, fácilmente, con el juego de loza que perteneció al Dr. Andrés Lamas, o con un plato que usó el Emperador del Brasil, Don Pedro II, o con la porcelana de las mensajerías fluviales del Río de la Plata. El segundo aspecto se manifiesta, por su parte, en una máquina de coser —de las primeras introducidas al país— que fué de propiedad de Doña Carlota Correa de Seijo; en una mesa costurero chino; y en dos braseros-pebeteros de bronce.



El paseo por el Recinto. 1841

El vestido femenino de igual tiempo está reflejado, después, en un traje de señora correspondiente a 1850. Ese traje sirve, asimismo, para revelarnos la tortura que él significó para la mujer oriental, obligándola a reducirse a talles asombrosamente finos.

De los muebles que caracterizaron a semejante época ofrecen, todavía, una idea, dos sillas estilo Luis XIV, tapizadas en terciopelo azul y con el respaldo afectando la forma de una lira; una cómoda de caoba; y la

consola, de estilo barroco y en madera dorada, que integró el ambiente de la casa de Don Manuel Herrera y Obes.

Y un pico de luz a gas, alternando con un juego de lámparas a kerosene, recuerdan, aún, el sistema de iluminación que tuvo, por aquellos años, Montevideo.

El tercer y último sector de la sala se halla dedicado, a su vez, a evocar, preferentemente, la etapa comprendida entre 1850 y el final del siglo.

Encabeza el mismo, una variada y colorida galería de retratos. Ella fué pintada por Blanes, Blanco y Verazzi y, al igual que las de los otros dos sectores, permite conocer a nuevas figuras de la pasada sociedad uruguaya. Aquí se enfrenta, en efecto, el visitante a Doña Joaquina Requena de Narvaja y su hija Mercedes, o a Don Francisco Farías, o a Doña Telésfora Somellera de Lamas, o a Don Quintín Correa y su esposa Doña Carlota Barbot.



Vestido de señora de 1850



Vestido de señora de 1860

Un largo y volado traje de señora enseña, en segundo término, la moda que se perfilara hacia el año 1860. Y, completando la información en ese sentido, se descubren, a su turno, en una vitrina, lujosos mantones y *écharpes* de seda, velos y chales.

En cuanto a la vestimenta masculina, pueden verse, más tarde, en otra vitrina, algunas de las prendas que usaron los atildados caballeros de la época: chalecos de seda, terciopelo y lana, tiradores bordados y gorgueras, pañuelos, camisas y birretes universitarios.

La actividad social aparece trasuntada, después, a través de una serie abundante de invitaciones para fiestas y reuniones, de décimas para los días de San Juan y San Pedro, de esquelas y entradas para teatro.

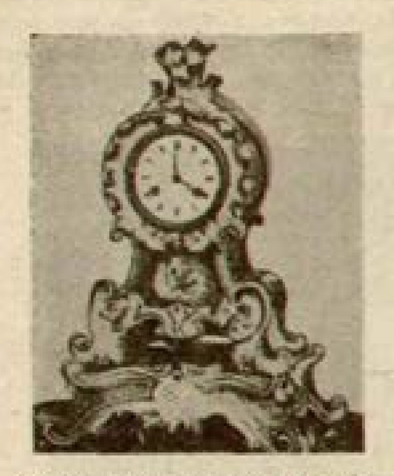
Por su parte, la beneficencia pública, como expresión también social, es sugerida por un óleo de Panini Romano que representa a Doña Rosalía Artigas de Ferreira, un retrato del padre Ramón Cabré, debido a Carbajal, y el torno que, adosado a un muro —como lo estuviera, durante años, en su primitiva ubicación del viejo Hospital de Caridad—, exhibe la patética leyenda puesta por Larrañaga:

"Mi padre y mi madre
Me arrojan de sí:
La piedad divina
Me recoge aquí".

La vida privada está reflejada, en cambio, en una tercera vitrina donde se exponen jarrones y candelabros, lámparas y despabiladoras —una de ellas perteneció a la casa del general Manuel Freire—, bandejas de plata y toda una valiosa y pintoresca colección de mates que, en su mayoría, fueron del ex-presidente Pereira.

de Montevideo regaló al Dr. Carlos María Ramírez: y en las primorosas miniaturas —(una que Héquet ejecutó sobre marfil reproduce al popular y simpático tipo del canillita)— que se custodian en la vitrina situada en el centro de la sala.

Y, en fin, contribuyen a acentuar con más fuerza, todavía, el color y



Reloj de la familia Gard y Sanjuan



Prendedor antiguo

El gusto por la música y lo artístico que imperó, en nuestro país, hace 70 años, se encuentra documentado, luego, en un piano vertical que alhajó el hogar del Dr. Fermín Ferreira; por un magnífico jarrón de Sevres que el alto comercio

el sabor de aquel tiempo intimista y refinado, numerosos objetos que llaman la atención por la naturaleza de su material o por la exquisitez de su estilo: cigarreras de plata, boquillas de ámbar, tarjeteros de nácar, o perfumadores de madera tallada.

CHARLES BAUDELAIRE, el gran poeta francés autor de "Las Flores del Mal", habiendo ido cierta vez al Ministerio por asuntos personales, fué atendido muy solícitamente por un funcionario, quien no pudo menos que hacerle esta pregunta:

—Quisiera saber por qué —dijo— con su magnífico talento, con ese don que usted tiene de crear armonías y suscitar la más poderosa ilusión, escoge usted temas tan. . .

—¿Tan qué? preguntó fríamente Baudelaire.

—Bueno, ¡tan atroces! replicó el funcionario; y corrigiéndose inmediatamente agregó —Quiero decir. . . tan poco amables.

—Señor, dijo el poeta con voz aguda y cortante, es para asombrar a los tontos,



Esperanza del mañana

Todos los padres quieren para sus hijos el más brillante porvenir. Es natural. Es un anhelo muy noble y humano. Pero ¿piensan los padres que hay sólo una etapa en la vida de sus hijos en la que ellos pueden decidirles el futuro que es también su propia felicidad?

Un Seguro de Vida adecuado puede resolver hoy, las dificultades que mañana pueden presentarse para que estudien y triunfen. Consúltenos hoy mismo sobre el plan de Seguro de Vida que Ud. necesita y esté al alcance de sus posibilidades.

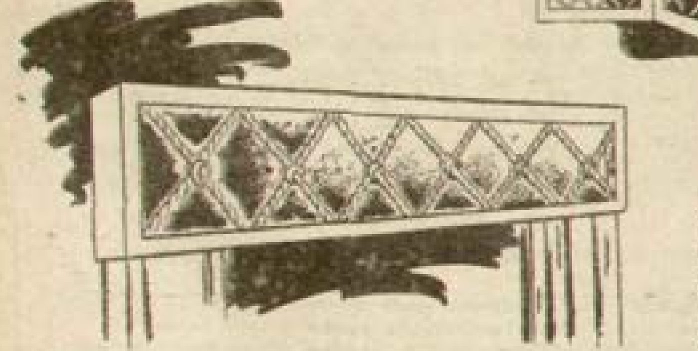
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Elegancias hechas de cuerda

Por *RAQUEL E. DE ESTRADA*

Este bonito "lit de repos" le quedará muy elegante en su casa de playa o campo. Tapizado en loneta de color vivo con diversos almohadones de colores vivos y formas diferentes. Lleva trenzado de cuerda que termina en lazada figurando cerrar las cuatro esquinas y los dos respaldos son de madera clara lustrada con original cuerda trabajada en rombos.

Biombo de madera lustrada cuyo detalle principal consiste en un enrejado de cuerda barnizada.



...y ahora para que la cenefa de la ventana armonice con el resto del mobiliario de este cuarto, hágala lustrar y agréguele este original cruce de cuerdas que forman nudo al unirse.

FRANKLIN escribió en 1789 a uno de sus amigos: "Nuestra Constitución está actualmente establecida; todo parece prometer que ella será durable; pero, en este mundo, no hay nada seguro excepto la muerte y los impuestos.

AMBIENTES HOGAREÑOS

Se debe prestar especial atención al decorado de la vivienda, creando amables ambientes hogareños, que resulten acogedores.

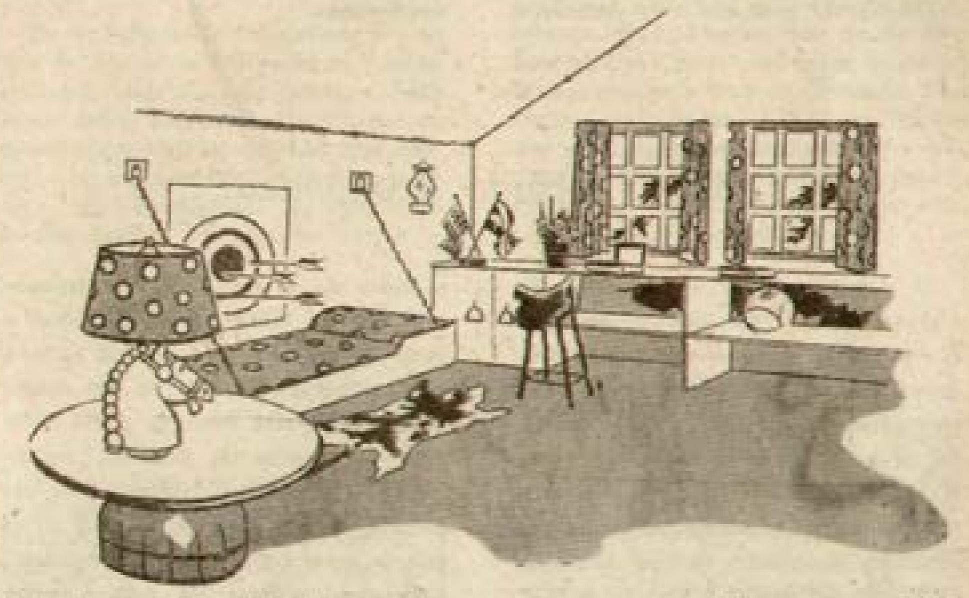
Buscando géneros de colorido alegre, y tapizando con ellos, esos butacones que invitan al descanso, y que invitan a la reunión de la familia, en vez de dispersarla por falta de comodidad.

Pongamos cortinados claros y de transparencia para no quitar el paso del sol en las tardes de invierno.

Tener a los lados de los sillones de esas mesitas bajas de distintos diseños, unas para revistas, otras con ceniceros, y para servir en ellas un copetín. También aconsejamos hacer ambiente de sillones cómodos a los lados de la chimenea, y, un gran sofá a su frente, pues resulta más agradable la charla, el tejido, o la lectura de un libro viendo cerca nuestro el crepitar de los leños, el chisporrotear del fuego.

También es muy útil, una mesita rodante de té, para tomar cerca del fuego, con intimidad, prescindiendo del protocolar té en el comedor.

Para los dormitorios, las colchas



Para decorar la buhardilla de su casa de *campo*: cama que se puede levantar y queda disimulada, armarios simples, cuero vacuno como alfombrita, la mesa es una barrica. En rústico y sencillo tiene un toque de originalidad que sale de lo común. Puede servir como cuarto de estudio o juego para los niños, y con esa cama, por si se da el caso de que alguna persona quiera quedarse.

Se le pidió a **CLEMENCEAU** su opinión sobre los políticos que le habían sucedido. El "Tigre" permaneció algún tiempo silencioso, y luego respondió: —¿Poincaré?... El sabe todo, todo... ¡Pero no comprende nada! Briand, no sabe nada, absolutamente nada. Pero comprende todo...

de floreados alegres, con algunas sillas o *butacas de colores contrastantes*, aun cuando sean los muebles de líneas severas, siempre quedará bonito estos detalles de frescura. Los cortinados para las ventanas, de muchos volados.

En el dormitorio de las niñas, un mueble bonito o una repisa con su colección de muñecas a la vista será un toque de originalidad. También *vestirle una toilette vaporosa* con pouff compañera, colocada bajo un espejo o una ventana con cortinados de voladitos.

Para sus hijos varones, decorarles el dormitorio en rústico, algo más de acuerdo a la personalidad de los muchachos.

* * *

Un Tapizado Económico

Si desea cambiar el tapizado de alguna silla, y no tiene deseos de aumentar su cuenta en el tapicero, quizá le resulte interesante esta idea: reemplazarlo por un enrejado hecho de tiras de algodón resistente combinando dos tonos en contraste para conseguir un efecto moderno. Esto resultará económico y fácil de realizarlo usted misma.

Se empieza por dejar el marco del asiento y del respaldo libre y limpio quitando el tapizado viejo — si se trata de un asiento de madera habrá que repararlo antes de colocarle el nuevo tapizado. Pasarle un papel de lija *a fin de dejarlo bien liso, si* tiene algunos agujeros dejados por clavos o tachuelas, rellenarlos con una mezcla de masilla y aserrín. Pintarlo o barnizarlo de acuerdo con el resto de la silla. Para la colocación de las cintas, corte las tiras a la medida conveniente, doble apenas un centímetro en uno de sus extremos y aplíquelo sobre la parte interior del marco de madera, asegurándolo con varias tachuelas de tapicería. Estire bien la cinta y sujétela de igual modo en el lado opuesto. Una vez cubierta de esta manera toda la superficie del asiento, bastará cruzar las cintas que van en sentido contrario, entretejiéndolas, para tener un trabajo prolijo; sujetarlas igual que las anteriores.

Si se trata de una silla con armazón de metal, deberá recurrir a ganchos especiales para sujetar las cintas, o sino coserlas fuertemente por el lado interior del asiento para disimular las puntadas.

El barrio de **POCITOS** debe su nombre a los pozos manantiales que se abrieron en la playa al principio del siglo XIX, destinados a lavaderos y al surtimiento de agua potable para el vecindario.

Primavera en su Placard

¿Qué sucede en esta habitación? ¿A qué se debe este desorden?

Hay diseminados sobre la cama, sillas y demás muebles, ropa de invierno; tapados de piel, de lana, varios chalecos y sweaters de punto, echarpes tejidos, sacones de abrigo, faldas gruesas.

Es que llega la Primavera y con ella la época de refrescar el ropero quitando toda ropa de invierno. Esta ropa debe acondicionarse para ser guardada varios meses; hay que contar con un armario exclusivo para este fin. Poniéndola ya perfectamente limpia en grandes forros y bolsas polilleros, las prendas pequeñas convenientemente empaquetadas y etiquetadas para encontrarlas fácilmente el día que se necesiten.

Ya libre el placard de toda ropa pesada, oscura, pensemos en renovarlo. Vistiéndolo con generitos floreados, claros y alegres, haciéndoles graciosos voladitos al borde de cada estante. Hay detalles que no se deben olvidar: forrar las cajas de sombreros con una cretona floreada, colocar esos bolsitos coquetones, rellenos con algún perfumador de ropa (puede servir un ramito de alucema) que tanto contribuyen a hacer del placard algo primoroso.

* * *

Dibujo... Pintura...

El dibujo es un arte antiquísimo, y el medio de que se vale el artista para dar a conocer a los demás lo que él ha observado o concebido en su mente. Es un arte comprensible a todos, hasta para los niños. Aún los hombres primitivos, (habitantes de cavernas vestidos de pieles) trazaron toscos dibujos, muchos de los que han sido descubiertos en estos últimos años y que son de gran expresividad. Cuando alguien halló el medio muy rudimentario —en su comienzo— de combinar los colores, empezaron a usarse para complementar mejor la idea de lo que creían que era el colorido de los objetos.

Poco a poco notaron que la pintura podía dar algo más que la impresión del color y empezaron a comprobar que, en efecto, los colores usados de cierto modo, no sólo ofrecían una representación del objeto, sino que causaban a la vista una impresión característica, algo así como la música que, por medio del sonido, determina en el oído una sensación particular.

En los tiempos de la antigua Grecia, cuando Alejandro Magno conquistó el mundo, este arte había llegado a una perfección admirable.

La historia ha conservado los nombres de pintores griegos que alcanzaron gran fama, fueron sin duda los

PUERTO DEL BUCEO. "El nombre de este lugar viene del hecho de haber trabajado los buzos en sus inmediaciones para sacar los caudales que llevaba el navío nombrado: "Nuestra Señora de la Luz", que naufragó en esa costa el año 1752".

más célebres: Apeles, Zeuxis, Parrasio, cuyas obras han desaparecido por la acción destructora del tiempo. De este estilo pictórico sólo podemos hacernos una idea, mediante el estudio de las pinturas murales descubiertas en Herculano y Pompeya, hechas por otros artistas griegos (muy inferiores en mérito) que se trasladaron a Italia cuando el cetro del mundo pasó a poder de Roma.

En aquellos tiempos de Grecia y Roma fué tanto el uso de la pintura y escultura para glorificar divinidades de los gentiles, representándolas bajo hermosas formas humanas, que, cuando al propagarse el cristianismo arraigó sus doctrinas, llegó a considerarse casi como un delito la representación del desnudo humano; de esta suerte los pintores fueron pintando figuras que más que hombres parecían muñecos vestidos.

Posteriormente al pincel, suplantó el trabajo de embutido o mosaico, el arte que consiste en unir trocitos de cristales cromáticos o de piedras coloreadas, formando con ellos figuras. Este estilo tuvo su origen en Bizancio, la capital del Imperio de Oriente, y fué conocido con el nombre de estilo Bizantino.

Durante los siglos siguientes, surgieron siempre nuevos genios de la pintura que maravillaron al mundo con sus obras artísticas y que aún hoy para deleite nuestro podemos contemplar en galerías y museos.

* * *

Perlas Legitimas

Las perlas se forman de la manera más original que cabe imaginar. Cuando la ostra es todavía muy pequeña, flota en la superficie del agua cual si fuera un pedacito de gelatina, sin concha de ninguna clase. Pero cuando forma su concha ya al resultar más pesada se sumerge y se adhiere a cualquier roca en el fondo del mar. Abriendo sus valvas deja penetrar el agua del mar, la que arrastra objetos pequeñísimos que la alimentan. Suele pasar, que el agua arrastre también arenillas o pedacitos de insectos marinos, y que éstos queden entre la concha y el cuerpo de la ostra, sin que el animal pueda arrojarlos fuera de sí.

Entonces empieza el trabajo de la ostra para protégerse de este cuerpo extraño, y comienza a desprender un flúido que va recubriendo el referido objeto y endureciéndose sobre él; ese flúido mana sin cesar y poco a poco forma capas superpuestas. De este modo ese cuerpo extraño va aumentando de tamaño, capa tras capa hasta convertirse en una hermosa perla, de superficie muy fina, con unos maravillosos reflejos y dureza a que sólo pueden compararse los más preciosos esmaltes.

Las ostras perleras más apreciadas son las que se encuentran en las costas de Australia, en la Nueva Guinea, en Borneo, en las Filipinas y en Ceilán.

El nombre de la histórica playa de **AGRACIADA**, se debe, según Domingo Ordoñana, *a una chinita a quien el Padre Larrosa bautizó con el de "Agraciada".*

Las ostras son sacadas de las profundidades del mar por buzos.

Los japoneses han llegado a crear artificialmente perlas. En grandes viveros especialmente preparados; les introducen a las ostras algún objeto extraño y dejándolas reposar ciertos años o tiempo determinado a volver a sacarlas del agua, éstas han hecho su perla. Claro que hay gran diferencia para los conocedores y en el mercado para su venta también.

* * *

Horas Elegantes

Para llevar en las horas que exigen el máximo de arreglo, y que, por otra parte, se prestan a que la figura ofrezca un aspecto más sugestivo, es que continuamente los grandes creadores de la moda lanzan sus nuevas tendencias.

Los vestidos de tarde, escapando al corte un tanto informal de la toilette matinal y deportiva, es en su conjunto, exquisitamente femenino y gracioso.

Grandes escotes, cinturas bien marcadas, faldas amplias (o de lo contrario tubulares con tajo para dar el paso) y por sobre todo material fino. El terciopelo, el raso, el taffetas y las telas laminadas o gasas estampadas, sobre el mismo tono en opaco y brillante son los elegidos para la confección de estos modelos.

No se olvida, muchas veces, en ellos la nota coqueta aplicando un bouquet de flores. Otras veces es un valioso broche de piedras relucientes el toque que lo hace un verdadero modelo.

La elegancia matinal y deportiva también nos interesa y vemos con agrado, que nuestra mujer, cada vez elige con más gusto y refinamiento sus trajes para deportes y horas de la mañana. Han vuelto con gran auge las telas escocesas, y apoyando justamente el reinado de ellas, es que surgen notas tan vistosas como el desflecado en las faldas y chales, detalle auténticamente escocés, que escapa a todo lo ya vulgarizado.



EL HULE ENROLLADO no se pegará, ni se dañará el diseño en su superficie, si antes de que se enrolle se coloca encima un pliego ancho de papel de cera.

Ella

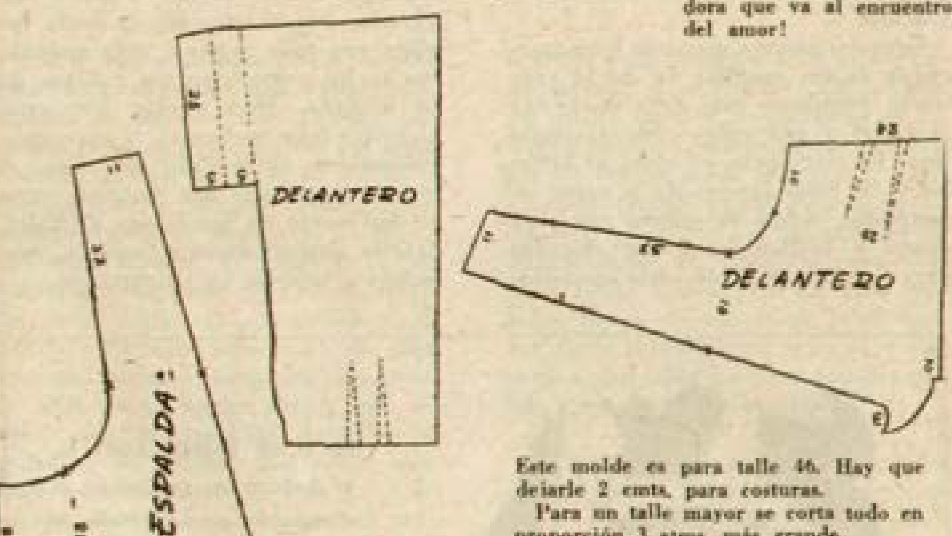
...quiere encontrarse con un muchacho al salir de la oficina. Previsora como debe serlo toda mujer que trabaja, elige, entre sus vestidos, aquel que favoreciéndole, le sirva para no llamar la atención durante las horas de labor y al mismo tiempo para estar elegante cuando llegue el momento de tomar un coctail en la confitería de moda, con su acompañante.

La tela naturalmente elegida entre esas que no se arrugan, el corte sobrio pero con ese pequeño detalle, que, a su debido tiempo, realza la sencillez a que obliga la imposibilidad de regresar a casa para echarse encima todas las "paqueterías" reservadas para las grandes ocasiones.

Además como no se puede saber lo que sucederá durante el día, conviene precaverse contra la contingencia de última hora, teniendo siempre al alcance de la mano, lo necesa*rio para repasar cualquier* mancha o desgarrón, que tan poco dirían en pro de la diligencia femenina.

El, la espera... y cuando sin apurarse demasiado — que siempre gusta hacer esperar y desesperar a quien aguarda — sale, es una criatura fresca y encantadora que va al encuentro del amor!

ESPALDA



Este molde es para talle 46. Hay que dejarle 2 cmts. para costuras.

Para un talle mayor se corta todo en proporción 3 ctms. más grande.

Para su confección se necesita 2.50 mts. de una tela que tenga de ancho 1.40.

Un viejo académico increpó a un joven y acerbo crítico: —¡Vos! Vos no sabéis más que charlar! —Sí, le responde el otro, pero yo... charlo cuando quiero...

Charlas de BELLEZA * *BALANCE DE OTOÑO*

Hay ciertas épocas del año que exigen de nosotros lo que podríamos llamar "balance personal". También el Otoño tiene su balance. Quedan atrás muchas cosas con las que soñamos en Primavera (juventud del año, propicia a los sueños, como la juventud primavera de la vida) y que durante el Verano *fracasaron* o bien perdieron su interés y su actualidad como deseos, al convertirse en realidades. *Así* viajes, vacaciones, planes con fondo azul de mar o verde de álamos y pinos, atavíos vaporosos, deportes propios de la estación...

Todo esto va quedando atrás, dejando en el recuerdo una estela, agradable, risueña y acaso también en el álbum fotográfico algunas instantáneas de sitios bellos y momentos felices, de atavíos que hoy nos parecen deliciosos y dentro de unos años volveremos a mirar con espanto... Todo esto pertenece según los casos — por desdicha o por fortuna — a un pasado inmediato y fugitivo, que ya no podemos rescatar, pero que da ocasión a un balance de acierto y de errores, ya sean sentimentales, ya intelectuales, de orden doméstico o de orden económico, referentes a la salud, o distración y amenidad. Entre estas múltiples cifras del balance general, no puede faltar tampoco en el gran libro del DEBE y *el* HABER *femenino*, *el* balance de la belleza.

Algunas mujeres se encuentran *embellecidas* del *veraneo* y los viajes y excursiones, al regresar a la ciudad con una mejor apariencia de salud que redondea el óvalo de su rostro, anima el color de sus mejillas e intensifica el brillo de su mirada. *La permanencia en el campo*, la vida al aire libre, las ha hermoseado y hasta rejuvenecido, al dar mejor equilibrio a sus nervios, mayor vitalidad a toda su persona. Pero esto es menos frecuente de lo que podría imaginarse.

Ante todo no siempre los viajes estivales y los veraneos en playas y balnearios de moda equilibran los nervios, por cuanto se dan casos en que esa "vida de verano" resulta mucho más agitada que la existencia normal. Para ciertos temperamentos, además, la playa por ejemplo es deprimente y para otros es demasiado excitante: nocivos los prolongados baños de sol, hoy tan en boga, que si, convenientemente dosificados tonifican, por un exceso de intensidad fatigan. En este caso, al llegar la hora del balance otoñal, las cifras referentes a la belleza acusan un decepcionante déficit. El espejo refleja una imagen que señala desventaja con relación a la que mostraba en la pasada Primavera, y la dama o damita que dirige a la bruñida superficie el eterno interrogante: ¿Soy hoy más o menos bella que ayer?, se desilusiona "Realmente" — se confiesa *a sí* misma con pena— *no me* ha sentado bien el viaje o veraneo...

Generalmente es el cutis el que *acusa daños*, *al parecer mayores* y

Cuando Mark TWAIN se hallaba en el apogeo de su carrera, le dijo a un amigo.
—¿Sabes? Tardé diez años en descubrir que no tenía ningún talento de escritor.
—Supongo que habrás dejado de escribir.
—¡Oh no! Para entonces yo era demasiado famoso.

más irreparables. El sol, el aire, las inclemenicias del tiempo, son implacables con la delicada tez femenina.

El sol de la mañana quema en el campo y en la playa abrasa. No es raro por eso en el Otoño ver las rojeces y las imperfecciones de la piel acentuadas. El cutis castigado por el sol estival no puede resistir el soplo de los primeros fríos. Añádase la inevitable suciedad que se deposita en los poros del rostro cuando se viaje en tren o automóvil, y que la limpieza normal no basta a eliminar, y se tendrá un cuadro aproximado de las causas que contribuyen a afear la tez en esta época. Epoca que ya hemos dicho lo es también de los buenos propósitos. Entre ellos, aconsejamos, el de un cuidado del cutis a fondo, no caprichoso. Ante todo, no descuidar el lavado y toilet nocturno que acaso se olvidó más de lo conveniente en vagones-cama y mediante el lavado con una buena leche limpiadora y aplicar en seguida una crema de naranja a fin de que éste se alimente en el transcurso de la noche. Y esto hacerlo cada noche con verdadera constancia.

Las jovencitas debieran sacar el máximo partido de la piel clara y los ojos brillantes que son su inapreciable atributo, lo que se conseguirá usando el maquillage en forma apenas perceptible, una levísima capa de polvos y un suave toque de rouge. Cuidando especialmente su régimen alimenticio, evitando las grasas y tucos, para precaverse contra erupciones y granos, y que servirá al mismo tiempo para conservación de su figura. No deben olvidar el gran aliado de la belleza: el ejercicio.

Sólo así acusará pronto, para todas, halagadores resultados el balance de la belleza.



Los huevos se ajustan perfectamente en un panecillo redondo, si se frien dentro de una lata poco profunda en la sartén. Las partes superior e inferior de la lata se recortan y la banda resultante retiene el huevo mientras se cocina.

Las manos

En lo más intimo de su corazón todas la mujeres desean poseer hermosas manos, pero no todas hacen tal como ellas *quisieran. Hay manos en*rojecidas, de piel áspera, con pecas, que preocupan secretamente a sus dueñas.

Todos los defectos se pueden disimular y corregir con un poco de esmero en el arreglo. El primer aliado de unas lindas manos: los guantes. Debe teñerse dos pares de guantes, de goma para poder sumergirlas en agua sin temor, y de algodón para *protegerlas en los trabajos de la casa.* Cuide sus manos poniéndoles — por la noche y durante las horas de labor casera — una crema nutritiva y suavizante cubriéndolas luego con sus guantes de algodón.

Es recomendable también el uso de este preparado: iguales partes de agua de rosas y de glicerina, al que se agregarán unas gotas de benjuí, hasta dejar el líquido lechoso, agregando *el jugo de medio limón por* cada 100 grs. de líquido. Activar la circulación con masajes que vayan desde la punta de los dedos hasta la palma y desde ésta hacia la muñeca. Por las noches lavar las manos con agua tibia jabonosa y desprender la cutícula, echándola hacia atrás.

La acetona le hará las uñas más quebradizas: evite su uso en lo posible.

Cada mes deje por varios días sus uñas sin esmalte. Sumérjalas diariamente por unos minutos en aceite tibio.

Dedique un día semanal para el arreglo completo de sus manos. Pula sus uñas usando lima de metal y luego esmeril, tratando de darles forma oval.

Sáqueles brillo y aplique una base para esmalte y por último elija éste

EDUARDO FABINI

Eduardo Fabini, el gran músico uruguayo, nació en Pueblo Solís el 18 de mayo de 1883. Después de realizar estudios en Montevideo, obtuvo una beca que le permitió perfeccionar sus conocimientos musicales en Bruselas, al lado del maestro César Thompson. Magnífico intérprete del violín, la guitarra o el piano, se dedicó luego a la obra de creación. Nacen así sus primeras obras: Las Flores del Campo; Intermezzo; La Scarlatiana y los Tristes. Realiza luego nuevos viajes y nuevos estudios, al cabo de los cuales, ya en pleno posesión de sus facultades artísticas, da a luz el poema musical "Campo", entre los años 1909 y 1913. En 1923: "Patria Vieja", y en 1925 su obra fundamental: "La Isla de los Ceibos". Luego, sus obras de madurez: "La Maiga"; "Mburucuyá" y "Mañana de Reyes". Falleció en Montevideo el 17 de mayo de 1950.

de acuerdo a la tonalidad de sus manos. Los tonos nacarados no favorecen a manos de piel áspera ni oscura. Los muy violentos no están de moda y resultan chocantes. Los suaves tonos rosados (no transparentes) y los fushia claros son los que más favorecen a casi todos los tipos de manos.

Los dedos gruesos se simulan más finos si se trata de que el esmalte no llegue a los dos costados. Una ligera línea sin color a ambos lados de las uñas, pasará inadvertida y logrará el efecto deseado.

Cuando elija sus anillos piense antes que nada en sus manos, y pruébeselos; no los elija del estuche. Los brillantes y diamantes hacen más suaves las manos. Los zafiros y turquesas les dan apariencia de más blancas, las esmeraldas y rubíes les dan un matiz rojizo si no las tiene extremadamente pálidas.

Los chevalier llevados en el meñique quedan bien a los dedos largos y finos.

También el color de sus trajes, influye en la bella apariencia de sus manos. El blanco, *el rojo*, el verde fuerte las oscurece, los azules brillantes realzan las pecas Es el negro el color que más favorece a todas, haciéndolas aparecer más pálidas y suaves.

* * *

PEINADOS

¿Cuál es el tipo de melena más moderno? ¿Qué peinado me haré?... Preguntas obligadas de toda mujer. Depende ante todo, de su fisonomía, de la contextura del rostro, después de su figura, edad, estado (aunque ya estas últimas cosas la gente las deja de lado. Andan las señoras de edad, igual a las colegialas). Eligiendo de acuerdo a esa base, tenga la seguridad de que siempre encontrará un peinado sentador y elegante.

En estos momentos la moda impone melenitas cortas y peinados a la garçon. Cierto es que estos tipos de peinados resultan prácticos, pues es suficiente una cepilladita y ya se está pronta para salir.

Hay que saberlo adaptar a nuestro tipo. Si tiene usted la cara redonda y más bien corta, levante los cabellos ligeramente sobre la frente haciendo onda o jopo, pero dejando al mismo tiempo ésta descubierta, achate el cabello a los costados a la altura de las mandíbulas, y esto logrará un efecto de rostro más alargado. Para una mujer de cara larga, péinese de raya al costado, ahuecando el cabello al mismo tiempo que se echa hacia atrás, esponjándolo a los lados de la cara para darle souplesse.

Si tiene frente ancha le quedará muy bien un flequillo.

Si se es muy joven y de rasgos finos y regulares, una cabeza a lo varón de pelo cortito rizado le quedará preciosa.

Si tiene el cuello muy ancho no debe usar el cabello demasiado corto atrás pues se le notaría más la grosura.

Teniendo el cabello algo seco o quebradizo darse baños de aceite, lo suavizará de inmediato.

Después de lavada su cabeza, en el último enjuague, un chorrito de vinagre le pondrá su cabellera sedosa.

Darse todas las noches varias pasadas de cepillo para quitar la tierra y dejarlo esponjoso y brilloso.

★★ ¿Invitados a CENAR? ★★

Cuando se ofrece una comida, conviene invitar igual número de damas que de caballeros: esto hará más amena la comida.

Los dueños de casa ocupan las cabeceras, teniendo a su derecha, la dueña *el caballero* de más *respeto*, y el dueño a la señora que está en la misma situación.

Si la comida es en honor de una persona, ésta debe ubicarse a la derecha de la dueña de casa, si es caballero, y, a la derecha del dueño si es *dama*.

Esa regla puede alterarse si hay en la reunión una personalidad de mucha significación: en ese caso el invitado de honor pasa a la izquierda del anfitrión.

Las personas de la familia deben colocarse separadas unas de otras, y ha de conseguirse un orden alternado, una dama, un caballero, después otra dama, otro caballero.

La señora de la casa ocupará la cabecera más cerca de la puerta y el señor la otra.

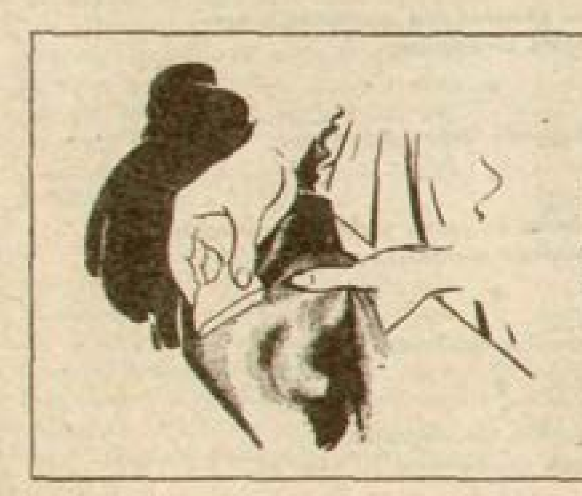
Al sentarse es obligación de cada caballero acercarle la silla a su dama.

Si es una comida de importancia y de muchos comensales se puede poner tarjeta con el nombre de cada invitado en su lugar correspondiente; se venden en posa-tarjetas de cerámica de colorido suave y con *forma de flores o mariposas o pájaros* que quedan muy decorativas en la mesa.

Si en el transcurso de la comida ocurriera cualquier tropiezo, no demuestre la dueña de casa su nerviosidad, pues resultaría más engorroso *aún para los* invitados, *eso de* ver que los dueños de casa están agitados.

Invite a sus relaciones lo más a menudo que le sea posible, pues cuanto más seguido lo haga, con más soltura y naturalidad lo hará cada vez.

Si eres el invitado, no te preocupes notoriamente por saber cuáles son los ingredientes del copetín que te sirven, pues esté como esté compuesto eres un "*cher confrère*" y eso basta.



ELIMINE EL BRILLO EN LA ROPA frotando con un trozo *de patata antes de planchar.* El trozo rebanado se frota ligeramente sobre la pieza.

¿Quiere Vd. retribuir a sus relaciones quedando muy bien? — — — — — — — —

Pues invítelas a: un almuerzo sencillo	—	menú	I
una comida	—	"	II
una comida de etiqueta	—	"	III

¿Ya eligió?

✦

MENÚ I

Cocktail de frutas
Pollo "a la King" sobre wafles

Helado de vainilla con salsa de chocolate
Café

✦

MENÚ II

Tomates rellenos con ensalada rusa o langostinos
Costillas de cerdo rellenas, boniatos, manzanas asadas
Ensalada de berros y naranjas.
Torta invertida de ananá.
Café.

✦

MENÚ III

sobre la mesa platitos con aceitunas y apio
Crema vichysoisse

✦

Salmón ahumado sobre tostadas.

✦

Costillitas de cordero con bolas de papas y chauchas o espárragos.
Ensalada waldorf.

✦

Panecillos calientes

✦

Torta *chiffon* de chocolate.
Café — Licores

MENÚ I

● *Pollo "a la King"*. (6 personas). Cortar en trocitos de una pulgada 1 taza de pollo cocido, 1/2 taza de hongos saltados, 1/4 taza de pimientos en lata. Disolver 3 cucharadas grandes de grasa de pollo o cerdo, y agregarle 3 de harina, ½ de crema doble. Cuando todo, ponerlo a hervir y agregar el pollo, los hongos y pimientos. Redúzcase el calor y agréguese 1 yema de huevo. Revolver hasta que espese y agregar 1 vasito de jerez y ¼ taza de almendras peladas.

● *"Waffles"*. — 2 huevos, 2 tazas leche, 1 ½ taza harina, 4 cucharaditas polvo de hornear, 4 cucharadas manteca grandes. 2 cucharadas azúcar, 1 cucharita sal. Batir los huevos de a uno (separar las claras de las yemas) agregar la leche, azúcar, sal, manteca derretida y casi toda la harina tamizada 2 veces. Batir bien. Agregar resto de la harina y las claras a nieve, esto se vuelca en planchuelas especiales para tal fin y en pocos minutos está pronto.

● *"Helado vainilla"*. — Disolver 2 cucharaditas (té) de gelatina en 2 cucharadas grandes de leche fría. Caliéntese sin hervir 1 taza de crema, agregar y disolver ¾ taza de azúcar, 1 puntita de cucharita de sal, agregar a la gelatina. Cuando esta mezcla está fría, 2 cucharitas (té) de vainilla batida con batidor de alambre y 3 tazas de crema doble batida, poner a helar.

● *"Salsa de chocolate"*. — 3 tazas azúcar, 1 pizca sal, 2 barras chocolate amargo, ¾ taza leche, 1 cucharada manteca, ½ cucharita vainilla. Mezclar azúcar, sal, chocolate, manteca, leche, caliéntese lentamente revolviendo. Hiérvase tapado 2 minutos y después destapado hasta que forme bolitas al caer en agua fría. Sírvase caliente.

MENÚ II

● *"Tomates rellenos con langostinos"* — Pasar por la máquina de picar ¾ k. de langostinos, cocinar durante 5 minutos: 6 cucharadas de manteca, 2 de cebolla rallada y a esto agregar los langostinos más 2 tazas de leche caliente. Cocinar 2 minutos y agregar revolviendo: 1 taza de crema, sal, 3 cucharadas de jerez y 2 de perejil picado; todo esto ponerlo en los tomates ya acondicionados previamente.

● *"Costillas de cerdo rellenas"*. — Recórtese el hueso y la grasa de las costillas haciéndoles un corte a un costado. Preparar el relleno: 1 taza de miga de pan, ¼ taza de apio picado, ¼ manzanas picadas, 2 cucharadas perejil picado, leche ¼ cucharadita, sal y ⅛ cucharadita manteca. Rellenar el hueso y coser con hilo grueso. Dórense las costillas y pónganse a dorar con crema en una cacerola tapada, y se podrá espesar la salsa con un poco de harina. Cocínese siempre tapado a temperatura moderada.

● *"Torta invertida de ananá"*. — Derretir ½ taza de manteca, agregar 1 taza azúcar morena y cocinar lento. Poner en el fondo del molde con las ruedas de ananá y 1 cereza en el centro de cada rueda. Cubrir ésto con la siguiente mezcla: 1 taza harina tamizada, 1 cucharadita polvo hornear, 4 yemas batidas a las que se agregará 1 cucharada manteca derretida, 1 cucharadita vainilla.

A parte batir a nieve 4 claras y agregar 1 taza azúcar y la sal. Mezclar todo poco a poco. Cocinar a horno moderado ½ hora y servirse dando vuelta el molde.

● *El vino de Jerez.* — Su uso es múltiple y su abuso no resulta peligroso, si no cuando se llega al exceso. Como aperitivo no tiene par. Se toma también después del melón y hasta con el consomé. También es apropiado para acompañar los postres, y a media tarde helado, y, a medianoche, lo mismo. Los norteamericanos llegan a comer con él desde el principio al final de la comida, lo mismo que a otros les gusta acompañar toda la comida con champagne.

MENÚ II

● *"Crema vichysoisse".* — ¾ taza de cebollas, 1 cucharada manteca, 2 papas, 1 taza grande de caldo, ½ tallo apio, sal, perejil, pimienta blanca, nuez moscada, 1 taza crema doble, berros picados, algunas gotas salsa inglesa. Picar bien fina la cebolla y cocinar 10 minutos en la manteca a fuego lento. Cortar las papas en rebanadas finas y agregar más el caldo, perejil y apio atados juntos y hervir 30 minutos. Pasar por colador y agregar sal, crema, pimienta, nuez moscada, salsa Perrins. Helar y servir fría.

● *"Bolas de papas".* — Preparar un puré con poca leche. Formar las bolas. Disolver 1 huevo en 2 cucharadas de agua y envolver las bolas en ésto y después en copos de maíz aplastados. Colocar en asadera y darles horno moderado o freirlas en grasa bien hirviendo.

● *"Ensalada Waldorf".* — 1 taza apio picado, 1 taza manzanas picadas, ¼ taza almendras picadas, ¼ taza pasas, y ¾ taza mayonesa. Colocar sobre un colchón de lechuga y servirla así.

● *"Torta Chiffon de chocolate".* — 24 plantillas, 1 sobre de gelatina, ¼ taza de agua fría, 1 plancha de chocolate semi-amargo, ½ taza azúcar, ¼ cucharita sal, ½ taza leche, 3 huevos por separado, 1 cucharadita vainilla, 1 cucharada jugo limón, ⅔ taza leche helada (condensada). Partir al medio las plantillas y cortar un extremo para forrar un molde por dentro y todo alrededor. Ablándese la gelatina en agua. En bañomaría cocer el chocolate, ¼ taza de azúcar, sal, leche, revolviendo. Batir las yemas y agregar a la mezcla caliente, despacio. Cocinar hasta que espese. Sacar del fuego para agregar la gelatina y la vainilla. Revolver y helar hasta que espese. Agregar las claras a nieve y el resto del azúcar. Agregar el jugo de limón a la leche y helar todo. Llenar con ésto el molde y una vez desmoldado decorar con crema doble.

JUAN MANUEL FERRARI

El gran escultor uruguayo Juan Manuel Ferrari nació en Montevideo el 21 de mayo de 1874. Los primeros pasos en el arte los dió en el taller de escultura de su padre. Fué luego enviado a Roma donde, bajo la dirección del gran escultor italiano Ettore Ferrari, entró decididamente en el campo de su vocación. Cuando volvió a la patria, en 1896, se dedicó primeramente a los monumentos funerarios. Más tarde emprendió la realización de obras de mayor jerarquía: el Monumento a Lavalleja, en Minas, y el Obelisco a la Batalla de las Piedras, en la localidad del mismo nombre. Pero su obra máxima es el Monumento al Ejército de los Andes, donde alcanza la plenitud de su genio, y con la cual logro extender internacionalmente su prestigio. Falleció en Buenos Aires el 31 de octubre de 1916.

LIMPIEZA DE ROPA EN CASA

Generalmente enviamos la ropa a limpiar a la tintorería; esto, resulta aconsejable cuando se trata de una limpieza completa. Pero cuando sólo hay que quitar algunas manchas, es práctico saberlo hacer en casa. Si la mancha no es grasosa pruébese antes que nada el método más conocido: agua fría.

Póngase la parte manchada de cara contra un trapo limpio, bien doblado, mojando suavemente por el revés con otro trapo, evitando que se formen círculos. De esta manera muchas veces la mancha desaparece de la tela pasando al tejido doblado.

Si la mancha a quitar es de las que tiñen el tejido, tales como: tinta, moho, café, té, jugo de naranja, tomate, chocolate y mostaza, colóquese la parte manchada bien estirada sobre un tazón lleno de agua. Ahora váyase aplicando con cuenta gotas —gota a gota— el siguiente preparado: de 100 grs. de ácido oxálico cristalizado, tome 8 cucharadas soperas y disuélvalas en 1 litro de agua tibia. Esta solución debe guardarse en botella bien tapada y con el rótulo VENENO (pues es venenosa) y lejos del alcance de los niños o personas descuidadas.

LENCERIA SENCILLA

De acuerdo a las exigencias de la moda, la lencería va evolucionando en su línea y ofrece elegantes detalles a la par que sencillez. Usanse especialmente las telas nylon, ya que ofrecen la ventaja de su fácil lavado y que no necesitan plancha. Hay que ver lo que significa hoy con la vida tan agitada que se lleva, de viajes resueltos de un día para otro, avión donde el menor equipaje es el indicado: lo que simplifica la lencería sencilla, pues no siempre se cuenta con la persona indicada para la limpieza de prendas muy lujosas como se usaban hace algunos años. El pijama, el deshabillé corto y el medio viso gozan actualmente de gran auge debido, como ya hemos dicho, a la gran comodidad que prestan.

LOS RIOS MAS LARGOS DEL MUNDO

Nilo (Africa)	6.700	kms.
Amazonas (Sud América)	5.500	"
Ienesei (Asia)	5.200	"
Yang Tsé (Asia)	5.200	"
Ob (Asia)	5.200	"
Mississipi (Norte América)	4.900	"
Missouri (Norte América)	4.700	"
Volga (Europa)	3.600	"

JOSE ENRIQUE RODO

Nació en Montevideo el 15 de julio de 1872. Entre sus obras fundamentales, Ariel, Motivos de Proteo y el Mirador de Próspero, la primera gozó de un amplio prestigio en toda América latina y aún España, por haber proclamado Rodó en ella la superioridad de la cultura cristiana y clásica, frente al positivismo spenceriano de los EE. UU. Rodó, como Maltalve — su modelo más inmediato — y como Renán — su más genial inspirador — logró expresar sus ideas en una prosa admirablemente cincelada. Falleció en Italia el 1º de mayo de 1917.

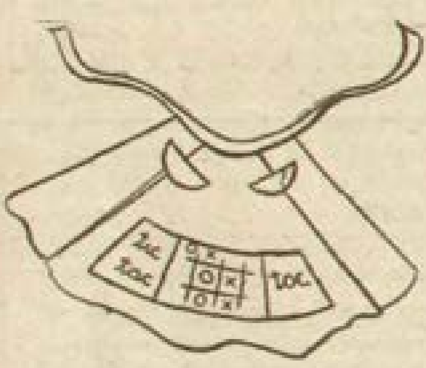
Delantales Prácticos ★★★★★★★★★★



Delantal ideal para la dueña de casa, de color liso, vivado en tono fuerte, grandes bolsillos a la altura de las caderas, que sirven tanto para poner el ovillo de lana y las agujas cuando se está tejiendo en casa, como para tener en ellos todas esas menudencias que siempre necesitamos tener a mano durante nuestras tareas hogareñas.



...lleva bordados en los bolsillos este ramo de tulipanes rojos, degradée al rosa, con tallos y hojas en distinto tonos de verde.





Este gracioso delantalito para preservar la ropa buena de su niña, se lo aconsejamos por su fácil confección y lo original de su estilo, queda muy chic en celeste, ribeteado de trencilla roja y en el bolsillo delantero, bordarle el juego tic-tac-toe en hilos azules, blancos y rojos.

Cartera *bicolor al crochet, que puede hacerse fácilmente y que completará su atavío primaveral.*



Materiales: Mercer-crochet nº 60, 6 ovillos de 20 gramos, del color que se prefiera y 3 ovilos del mismo material pero en color contrastante. Forro al tono del color contrastante. Tela para armar. 2 broches de presión fuertes. 1 ganchillo para crochet MILWARD nº 3 ½.

TENSION. — 5 hileras miden 2 ½ cms. aproximadamente.

ABREVIATURAS: *c*-cadena — *Pc* punto corrido — medio punto *MP*. *V* - vareta — *P*. punto.

Parte delantera. — Empleando el primer color tejer 99 c.

1ª HILERA. — 1 *MP*. en la 2ª *c*. partiendo del ganchillo, 1 *MP* en cada una de las *c* restantes. (98 *MP*) 3 *c* volver.

2ª HILERA. — Saltar el primer *MP*, 1 *v* en cada uno de los 2 *MP* siguientes * saltar 1 *MP*, 1 *v* en el *MP* siguiente, 1 *v* en el *MP* que se saltó (punto cruz hecho) 1 *v* en cada uno de los 3 *MP* siguientes; repetir desde * hasta el final de la hilera, 1 *c* volver.

3ª HILERA. — 1 *MP* en cada *v*, 1 *MP* en la *c* de la vuelta, 3 *c* volver.

4ª HILERA. — Saltar el primer *MP* 1 *v* en el *MP* siguiente, * 2 puntoscruz 1 *v* en el *MP* siguiente; repetir desde * terminando con 1 *v* en el último *MP* 1 *c* volver.

5ª HILERA. — Igual a la 3ª hilera. Repetir de la 2ª a la 5ª, 9 veces más.

42ª HILERA — igual a la 2ª hilera.

43ª HILERA. — Igual a la 3ª hilera, omitiendo volver con *c* sobre la última hilera, rematar. Tejer la parte trasera igual a la delantera.

TAPA. — empleando el color contrastante, añadir la hebra al último *MP* de la última hilera de la parte trasera, 3 *c* volver, continuar trabajando el motivo por espacio de 16 hileras más, omitiendo volver con *c* sobre la última hilera. Rematar. Dar vuelta el trabajo y saltar 30 *MP* añadir la hilera en el *MP* siguiente, dos puntos cruz, repetir * 6 veces más 1 *v* en cada uno de los *MP* sigts. 1 *c* volver, seguir tejiendo 11 hileras más omitiendo volver *c* sobre la última hilera. Rematar. — *Manijas*: *hacer* 2) color contrastante, empezar 18 *c*, 1ª HILERA, 1 *MP* en la 2ª *c* partiendo del ganchillo, 1 *MP* en cada una de las *c* restantes, 3 *c* volver. — 2ª HILERA: saltar el 1er. *MP*, 1 *v* en cada *MP*. 1 *c* volver. — 3ª HILERA: 1 *MP* en cada *v*, 1 *MP* en la *c* de la vuelta, 3 *c* volver. Repetir la 2ª y 3ª hileras 46 veces más, omitiendo volver con *c* sobre la última hilera. Rematar.

Presillas (hacer 4) empleando el color contrastante, empezar con 2 *c*.

1ª Hilera: 1 *MP* en la 2ª *c* partiendo del ganchillo 1 *c*, volver.

2ª Hilera: 2 *MP* en el *MP* 1 *c* volver. — 3ª hilera: 2 *MP* en cada *MP* 1 *c* volver.

4ª Hilera: 2 *MP* en cada *MP*, 1 *MP* en cada 2 *MP*, 2 en el último *MP*. 1 *c* volver. Repetir la 4ª hilera 4 veces más, omitiendo volver con *c* sobre la última. Rematar.

ARMADO. — Coser juntas la delantera y la trasera. Ubicar el forro,

insertando la tela para armar entre aquel y el crochet. Doblar las manijas a lo largo y coserlas con punto sobrepasado. Fijarlas en su sitio. Coser las presillas sobre los extremos de las manijas en donde se las unió al bolso. Coser los broches a presión. Planchar utilizando un paño húmedo.

Banqueta de cinco tablas

Esta banqueta que se construye con cinco trozos de madera, data de la época del coloniaje. En aquellos tiempos era muy difícil obtener madera labrada, ya que cada tabla tenía que aserrarse a mano: en consecuencia, los muebles se construían para dar un máximo de utilidad con un mínimo de material.

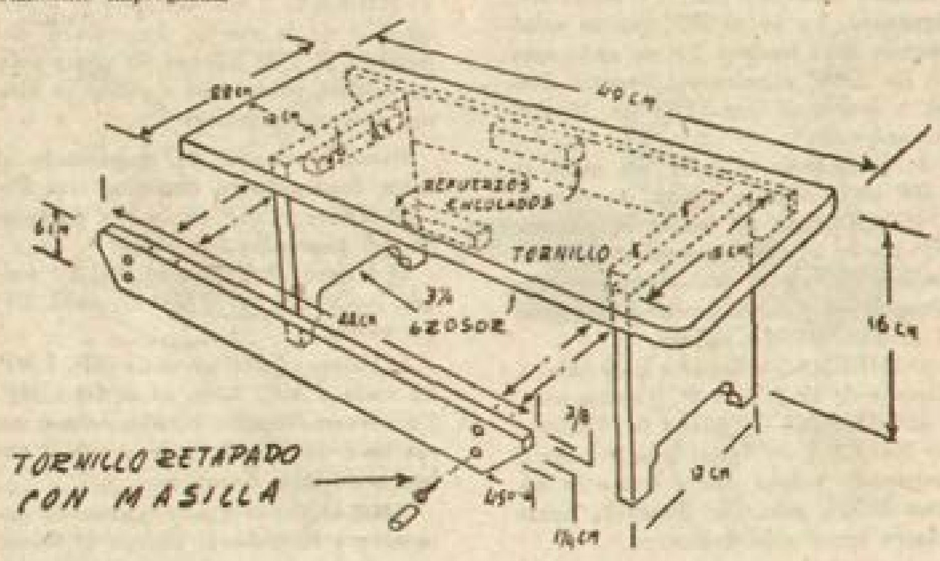
A pesar de estas desventajas, los colonos resultaron diseñadores de primer orden, como lo prueba el hecho de que muchas de sus populares creaciones hayan sobrevivido durante siglos.

Las banquetas de cinco tablas, a más de ser mueblecitos originales, son de gran utilidad práctica en el hogar.

La banqueta que desarrollamos en esta oportunidad, es de empleo corriente en el ambiente rural; para su construcción se recomienda el sauce, el álamo, el pino Brasil, el algarrobo, etc.

La cubierta y las patas se pueden cortar de una tabla de 3/4" de 22 cm. de ancho por 42 cm. de largo; los largueros de despunte de 3/8" o de 1/2". Todos los cortes son rectos —siempre que no se prefiera un modelo estilizado — salvo la forma de la parte inferior de las patas, que se calará con una sierra apropiada. La cubierta y los bordes se redondean con cepillo y escofina, y se suavizan con lija. Los refuerzos (despuntes 3/4") se atornillan debajo de la tapa, y a ellos se les atornillan las patas. A continuación se atornillan los largueros a las patas con tornillos de cabeza plana, tapándolos con taruguitos de madera. También pueden sujetarse los largueros con clavijas de madera.

Y como terminación, lústrese a la cera en color natural, o, lo que es mejor, frótese periódicamente durante varias semanas, con aceite de linaza, hasta que la madera quede totalmente impregnada.





GUANTES *al crochet que hacen juego con la cartera.*

2 ovillos del color que se prefiera (20 gramos). 1 ganchillo para crochet nº 5.

7 esps. miden 2 ½ cmts. aproximadamente.

ABREVIATURAS: *c* - cadena — *v* - vareta — *MP* medio punto — *Pc* - punto corrido.

Mano izquierda: empezar con 94 c.

1ª HILERA: 1 *v* en la 6ª *c* partiendo del ganchillo, * 1 *c* saltar, 1 *c* 1 *v* en la *c* siguiente: repetir desde * hasta tener 45 *esps.*, 1 *c* 1 *v* en el primer *esps.* de la hilera (unión).

2ª HILERA: * 1 *c* 1 *v* en el esp. siguiente; repetir desde * hasta el final de la hilera. Repetir la 2ª hilera 3 veces más.

6ª HILERA: hacer 7 esps. 1 *c*, 1 *v* en el mismo lugar que la última *v* (1 aumento) 1 *c* 1 *v* en el *esp.* siguiente, 5 veces 1 *c* 1 *v* en el mismo lugar que la última *v* (otro aumento) de este modo se empieza el pulgar. Continúe tejiendo el motivo, trabajando aumento sobre aumento en cada hilera y haciendo 1 *esp.* más entre los aumentos en las hileras, hasta *tener 16 esps. entre los* aumentos, para el pulgar. Pulgar: tejer alrededor hasta el 2º esp. de aumento de pulgar, hacer 1 *v* en el esp. de aumento, 12 *c* 1 *v* en el primer espacio de aumento de esa hilera. Tejer ahora alrededor de los espacios del pulgar (haciendo 6 espacios sobre las 12 *c*) hasta llegar a 3 hileras menos del largo requerido. *HILERA siguiente: 1 v en cada es*pacio. HILERA siguiente: * saltar 1 *v*, 1 *v* en la *v* siguiente; repetir desde * hasta el final de la hilera. — HILERA siguiente: 1 *MP* en cada *v*. Rematar dejando hebra suficiente antes de hacerlo, se la pasa por la parte superior para terminar prolijamente el dedo. Con la parte trasera de la mano vuelta hacia sí, añadir la hilera al 2º espacio de las 12 *c* de la base del pulgar, 4 *c*, * 1 *v* en el espacio siguiente 1 *c*. Repetir desde * todo alrededor de la parte trasera y palma de la mano, haciendo esp. en cada esp. de la base del pulgar. Tejer sin aumentar hasta que el guante una vez calzado, llegue a la base de los dedos. Ponerse el guante y marcar los dedos, colocando un alfiler de gancho entre la palama y la parte trasera de la mano, entre cada dedo.

Indice. — Tejer alrededor hasta llegar al alfiler de gancho en la parte trasera de la mano, 6 *c* y continuar alrededor de los esp. del índice sobre la palma de la mano, continuar tejiendo ahora como se hizo para el pulgar haciendo 3 *esps.* sobre 6 *c* entre los dedos, hasta que el dedo mida 3 hileras menos del largo requerido. Rematar como se hizo para el pulgar.

Mayor. — Con la parte trasera de la mano vuelta hacia sí, añadir la hilera en el último *esp.* de la base del índice (entre los dedos).

Tejer sobre los *esps.* de la parte trasera de la mano destinados al dedo mayor, 6 *c* tejer sobre los *esps.* de la palma de la mano del mismo dedo, hacer *esp.* en cada *esps.* de la base del índice (entre los dedos) y continuar tejiendo como para el dedo índice hasta llegar a 3 hileras menos del largo requerido. Rematar como antes.

*Anular. — Tejer como para el de*do mayor.

Meñique. — Con la base de la mano vuelta hacia sí, añadir la hebra al último *esp.* de la base del anular (entre los dedos). Tejer alrededor de los *esps.* restantes, haciendo 1 *esp.* en cada *esp.* de la base del anular y completar como para los otros dedos. — PUÑO: añadir la hebra al

primer *esp.* al principio de la 1ª hilera 1 *c.* — 1ª HILERA: 4 *MP* en cada *esp.* * 3 *MP* en cada uno de los 2 *esps.* siguientes, 4 *MP* en el *esp.* siguiente. Repetir desde * hasta el final de la hilera. — 2ª HILERA: 1 *MP* en el primer *MP*, * 4 *c*, 1 *v* en el *MP* siguiente, 3 *c* saltar 3 *MP* 1 *MP* en el *MP* siguiente. Repetir desde *, terminando con 1 *Pc* en el primer *MP* (30 ojales de 4 *c*). — 3ª HILERA: 1 *Pc* en la *c* siguiente, 1 *MP* en el ojal, * 4 *c* 1 *MP* en el hojal siguiente; repetir desde * terminando con 4 *c* 1*Pc* en el primer *MP* (30 ojales).—4ª HILERA: 4 *PM* en cada hojal 1 *Pc* en el primer *MP*. — 5ª HILERA: 1 *MP* en el primer *MP*, * 5 *c* saltar c MP 1 *MP* en el *MP* siguiente; repetir desde * terminando con 2 c 1 *v* en el primer *MP* (30 ojales) — 6ª, 7ª, 8ª, hileras: * 5 *c* 1 *MP* en el ojal siguiente; repetir desde * terminando con 2 *c* 1 *v* en la *v* de la hilera anterior. — 9ª HILERA: 5 *c*, * 1 *MP* en el ojal siguiente, 7 *v* en el ojal siguiente, 1 *MP* en el ojal siguiente, 5 *c*; repetir desde * terminando con 1 *MP* en la *v* siguiente. — 10ª HILERA: 5 *c*; * 1 *MP* en el ojal siguiente 1 *c* (1 *v* en la *v* siguiente, 1 *c*) 7 veces; repetir desde * terminando con 1 *MP* en el último ojal libre. — 11ª HILERA: * 3 *c* 1 *MP* en el *esps.* siguiente de la 1 *c*, repetir desde * hasta el final de la hilera. — 12ª HILERA: * 5 *c*, saltar 2 *esps.* de la 10ª hilera, 1 *v* en el *esp.* siguiente sobre la 10ª hilera. 5 *c* saltar 2 *esps.* de la 10ª hilera, 1 *v* en el espacio siguiente sobre la misma hilera, 5 *c*. 1 *MP* en el *MP* siguiente sobre la 10ª hilera; repetir desde * terminando con 2 *c*, 1 *v* en el *MP* anterior al primer ojal de 5 *c* ((0 ojales).

Repetir de la 6ª a la 12ª hilera inclusive una vez más, luego de la 6ª a la 11ª hilera inclusive una vez más. Rematar.

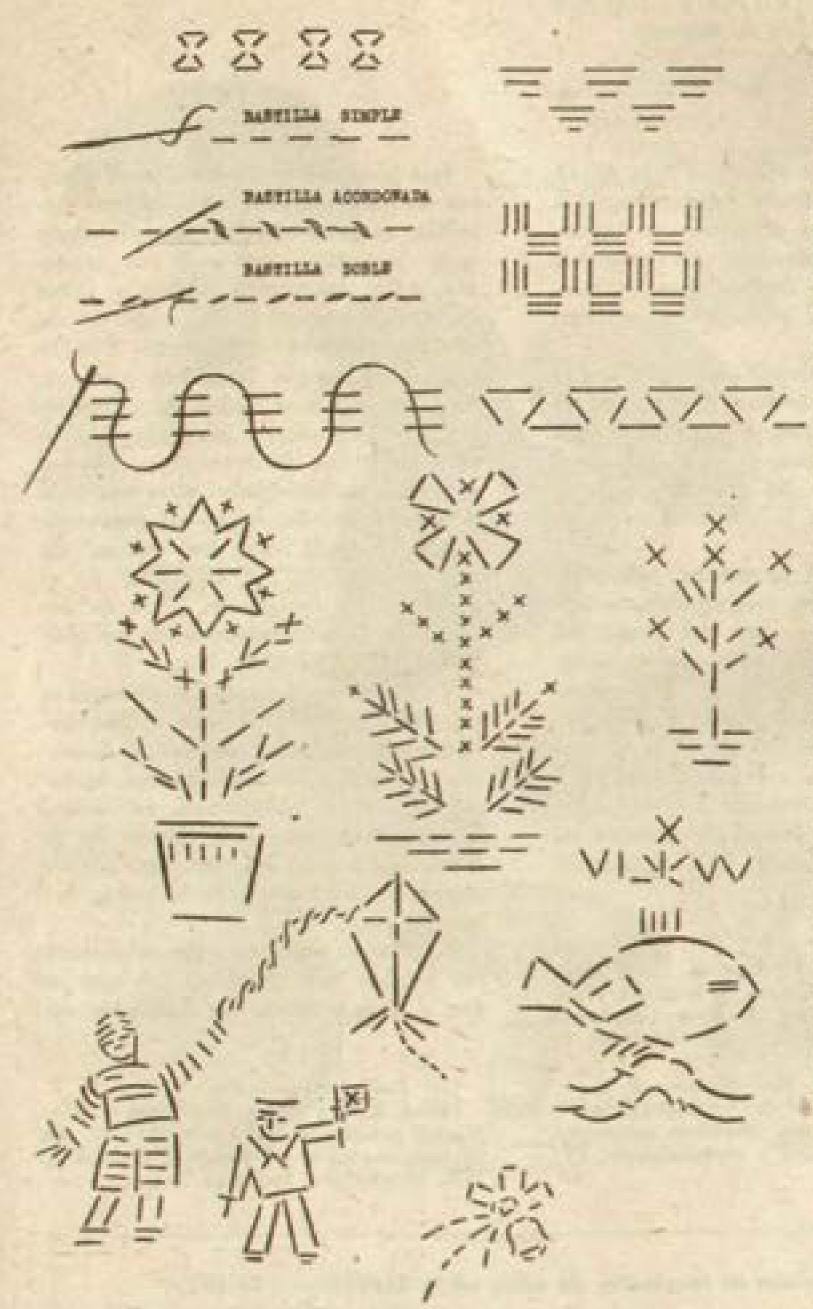
Mano derecha. — tejer como para la mano izquierda.

LA REGLA DE ORO:

Haz todo el bien que puedas,
Por todos los medios que puedas,
De todas las maneras que puedas,
En todos los lugares que puedas,
En todo momento que puedas,
Durante tanto tiempo como puedas,

(JOHN WESLEY)

Para que su NIÑA *aprenda a bordar* .



Damos aquí cierto número de combinaciones de labores, para iniciar a las niñas en el arte del bordado en forma amena y sencilla. La pequeña ejecutante realizará sola los distintos motivos, pasando la aguja enhebrada a través de la tela en los sitios indicados por el dibujo. Este sencillo método excluye la preparación por parte de la maestra o del familiar y permite a la criatura trabajar siguiendo su propia iniciativa.

HONGOS * *Comestibles y Venenosos*

Por el *Dr. RODOLFO V. TALICE*
Prof. de la Facultad de Medicina.

★

Hace unos 20 años —a raiz de algunas publicaciones personales (1), las primeras en el país— se inició, entre los uruguayos, un evidente movimiento de interés por los hongos comestibles que crecen en campos y bosques.

Dicho movimiento continuó, se fué extendiendo a todo el país, y en la actualidad el número de aficionados —en ciertas zonas— es hasta excesivo... ¡cuando las cosechas naturales no alcanzan la abundancia esperada!

Ha llegado el momento —después de estos 20 años de experiencia nacional de hacer algo así como un balance de nuestros conocimientos al respecto. Ello será provechoso para todos: aficionados y especialistas.

Este artículo, así concebido, está basado principalmente en el contenido de la 2ª edición de nuestro libro sobre el tema (2), aparecido en 1948.

Los hongos son plantas, pero plantas singulares, pues carecen de clorofila, el portentoso pigmento verde que permite, mediante la energía solar, fabricar almidón y otras sustancias complicadas, a partir de cuerpos simples y del agua. Por lo tanto, los hongos necesitan para vivir, nutrirse a expensas de otros seres vivos, animales o plantas. Muchos de ellos, microscópicos, producen, así, enfermedades diversas más o menos graves, como el conocido "mildiú" de la viña, las "rollas" de los cereales, el "pie de atleta" en el hombre, las frecuentes tiñas de los terneros, la actinomicosis en las quijadas de los vacunos, etc.

También son hongos microscópicos los que nos procuran esas drogas maravillosas, de todos conocidas, llamadas penicilina, estreptomicina, terramicina, etc., y hongos son, asimismo, las levaduras que intervienen en la fabricación del vino, del pan, del vinagre, de la cerveza, de la yoka, del queso, etc.

Pero aquí nos interesan solamente los hongos más grandes, los que se ven a simple vista, los llamados su-

(1) *Berta, A. y Tálice, R. V.* — Nota preliminar sobre hongos comestibles y venenosos del Uruguay. *Archivos Uruguayos de Medicina, Cirugía y Especialidades*, I, 1932, p. 29-36.

Tálice, R. V. y Mac Kinnon, J. E. — Sobre la aparición de "Amanita phaloides" en el Uruguay. *Archivos uruguayos de Medicina, Cirugía y especialidades*, IV, 1934, p. 492-494.

(2) Consultar para más detalles:
Tálice, R. V. y Tálice, Magdalena L. de.— *Manual práctico de hongos comestibles*, con láminas, esquemas y fotografías, 2ª edición, 1948, Montevideo, Imprenta Rosgal.

Producción en toneladas, de arroz en la República: 34.402,4
(Censo General Agropecuario 1951)

HONGOS

Comestibles y venenosos



periores o macroscópicos, los que se comen! Digamos, mejor, los que pueden comerse!

CARACTERES GENERALES

No es imprescindible conocer mucha botánica para clasificar prácticamente los hongos, pero algunas nociones se hacen necesarias al efecto.

El cuerpo de los hongos superiores se puede reducir a *dos elementos*: uno subterráneo en forma de hilos ramificados, el *aparato vegetativo*, es decir que nutre, equivalente a la raíz + tallo de las plantas: otro, aéreo, *el aparato reproductor*, que emerge del suelo, por el llamado *pie* + el *sombrero*, de forma muy diversa. Este sombrero, en su parte inferior, lleva sea *láminas u hojillas*, sea tubos paralelos, sobre los cuales se insertan los *esporos o gérmenes* realmente reproductores, muy resistentes, sólo visibles con el microscopio.

Es fácil comprender, ahora, la vida completa de los hongos. Los hilos o filamentos del aparato vegetativo pueden crecer y ramificarse, como una red, bajo la superficie de la tierra, durante largo tiempo, fuera del alcance de nuestra observación. Dicho crecimiento se hace únicamente en lugares determinados, en asociación con las raíces de ciertos pastos o árboles.

Cuando las condiciones son favorables (humedad, color, luz, etc.), esos filamentos forman botones que emergen rápidamente hacia la superficie y toman el aspecto del llamado "hongo" (pie + sombrero). Este tiene —como se sabe — una vida muy corta: forma millones de esporos los cuales, diseminados sobre el suelo, pueden sí hallar condiciones adecuadas, desarrollar luego bajo la tierra de nuevo cordones o filamentos. Así se cierra el ciclo de su vida.

El cultivo de ciertos hongos superiores, (agárico o "champiñón", por ej.), es posible. Se hace industrialmente en Europa, EE. UU., en la Argentina y últimamente, también en nuestro país, en reducida escala.

Los hongos aparecen en épocas apropiadas del año: principalmente *fin del verano* y *otoño para los hongos de bosques; primavera* y *principios del verano para los hongos de campos y praderas.*

Las especies abundantes en el caso de hongos de bosques, son todas de origen europeo; crecen sobre todo en los pinares. Desgraciadamente, no todas las mejores se adaptaron a nuestro clima. La especie con la cual se hace, por ejemplo, el comercio del famoso hongo seco italiano, *Boletus edulis*, no existe en el Uruguay.

Las especies abundantes de nuestros campos pueden, en cambio, considerarse autóctonas.

En el país crecen muchas especies de hongos, pero *pocas en cantidad tal que merezcan ser conocidas por el aficionado*. Hay especies comestibles y *también especies venenosas, incluso* capaces de provocar la muerte.

La única manera de evitar accidentes es *conocer bien cada una de las especies comestibles* y *rechazar las venenosas*. Debe excluirse toda especie que no sepa clasificarse. Consultar a las personas entendidas antes de arriesgarse a probar especies que no se conoce o se conoce mal.

Producción de semillas de alfalfa en la República: 31.250 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

El INSTITUTO DE HIGIENE — en su Departamento de Parasitología (Avda. A. *Ricaldoni 3051, Parque "Batlle y Ordóñez"*, Montevideo - Uruguay) — evacúa todas las consultas que se le formulen acerca de hongos comestibles y venenosos. Es conveniente traer ejemplares en buen estado y arrancados enteros.

El Instituto cuenta con una colección completa de hongos modelados en yeso que constituye un excelente material de información puesto al alcance de los aficionados.

No existe ningún método práctico capaz de hacer inofensivo un hongo venenoso: ni la ebullición, ni la desecación, ni el vinagre.

No existe ningún procedimiento casero que haga reconocer un hongo venenoso. Incluso los tradicionales —como el de la cuchara de plata— son completamente falsos.

CODIGO DEL AFICIONADO

No recoja hongos demasiado jóvenes (en estado de botones) pues su clasificación puede ser difícil.

No recoja sino los ejemplares en buen estado (deseche los alterados o viejos).

Arranque los hongos enteros, con toda su base (en los venenosos hay órganos importantes que pueden, de otro modo, pasar inadvertidos).

Coloque los hongos en un recipiente apropiado para su transporte.

Aprenda a reconocer las especies nacionales realmente comestibles (que son pocas) *y a distinguirlas de las venenosas* (que son también muy pocas).

En la lámina coloreada que acompaña esta crónica se representan las especies principales de ambas categorías.

Arriba a la izquierda:

Boletus granulatus (nombre científico) excelente comestible.

Nombres comunes: "hongo panal", hongo amarillo de los pinos", "boleto", "cepa".

Sombrero carnoso, espeso, blando, *de 8 - 10 cmts. de diámetro, de color* marrón o parduzco, "baboso".

Tubos de la cara inferior: amarillentos, húmedos.

Pie cilíndrico, ligeramente amarillento.

Carne tierna, amarillenta, no cambia de color al aire.

Color agradable y *sabor* dulce.

Crece entre los pinos y otros árboles en otoño principalmente o en praderas vecinas, en grupos. Abunda en el Este del país, después de las lluvias.

Arriba a la derecha:

Lactarius deliciousus (nombre científico) buen comestible.

Nombre común: "lactario".

Sombrero carnoso, no muy grueso, consistente, en forma de embudo, de 3 a 15 cms. de diámetro, algo viscoso cuando es fresco, de color anaranjado *con zonas concéntricas más* oscuras, manchado de verde cuando envejece.

Hojillas anaranjadas pálidas.

Pie cilíndrico, duro y anaranjado.

Producción de heno de maíz (Chala) en la República: 6:665.230 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

Carne compacta, quebradiza, de blanca se vuelve anaranjada al aire.

Olor agradable y *sabor* un poco acre.

Crece en los pinares en otoño y principio del invierno, solitario o en grupos. Abunda en el Este del país y es menos exigente que las "cepas" en cuanto a humedad.

En el centro:

Pholiota spectabilis (nombre científico) comestible mediocre.

Nombre común: "hongo del eucalipto".

Sombrero carnoso, compacto, seco, de diámetro no menor de 10 cms. cuando está bien desarrollado, de color amarillo dorado, cubierto de escamas más oscuras.

Hojillas numerosas, amarillas o ferruginosas.

Pie largo y robusto, fibriloso o escamoso, con *anillo* membranoso.

Carne amarilla.

Olor débil agradable, *sabor* un poco amargo.

Esta especie es una de las más propagadas en el país. Crece sobre todo cerca de los eucaliptos, en otoño generalmente. Sólo pueden utilizarse en la cocina los ejemplares jóvenes.

Abajo a la izquierda:

Amanita phaloides (nombre científico) hongo venenoso mortal.

Nombres vulgares: "amanita bulbosa", "hongo verde".

Sombrero carnoso, en sombrilla, de diámetro no inferior a 10 cms. en el adulto, de color verde aceituna, raramente amarillento, estriado con fibrillas parduzcas que parten del centro.

Hojillas desiguales, siempre *blancas*.

Pie largo (8 cms.), cilíndrico, carnoso, blanco-sucio, ensanchado en su base. En la parte superior tiene un anillo blanco amarillento, estriado y replegado alrededor del pie.

Su base está envuelta en una *volva* (estuche o bolsa).

Volva: parte *característica*, a menudo enterrada (hay que arrancarla con precaución), bastante espesa, resistente, blanco-amarillenta.

Carne blanca.

Olor débil; *sabor* casi nulo.

En nuestro país este hongo fué hallado en Punta Ballena (Parque Lussich), en la Floresta (Parque Larrañaga) y en el Parque Racine, durante el otoño, casi siempre alrededor de robles. El 99 % de los casos de muerte por ingestión de hongos son debidos a esta especie. Un solo sombrero puede causar la muerte de toda una familia.

Abajo en el centro:

Agaricus campester, excelente comestible.

Nombre común: champiñón, champignon de couche, "hongo del campo", etc.

Sombrero globuloso de 3 a 15 cms.

Producción, en tons., de girasol de 1.a y 2.a en la República: 118.360,0
(Censo General Agropecuario 1951)

de diámetro, carnoso, sedoso, blanquecino, a veces un poco parduzco.
Hojillas numerosas, apretadas, *blancas* al principio, luego *rosadas*, *finalmente pardo-negruzcas.*
Pie cilíndrico, lleno, no muy largo, ensanchado debajo, blanquecino, con *anillo en su parte superior.*
Carne espesa, blanda, blanca.
Olor agradable, *sabor* agradable.

Se encuentra frecuentemente en el Río de la Plata, sobre todo durante la primavera: crece en los declives de campos y praderas siempre en lugares abiertos donde hay abono de caballo; se presentan aislados o en grupos, o forman las "rondas de brujas", es decir en círculos.

Especies vecinas, también comestibles, crecen en los bosques.

Abajo a la derecha:

Amanita muscaria (nombre científico) venenoso.

Nombre vulgar: "hongo colorado", "mata-moscas".

Sombrero carnoso, espeso, primero en forma de huevo, luego conexo, y después *sombrilla roja cubierta de verrugas blancas.*
Hojillas numerosas, blancas.
Pie cilíndrico, largo, liso y blanco co un anillo blando.
Volva adherida al bulbo del pie (rodetes blancos en 3 - 4 círculos).
Carne blanca.
Olor débil, agradable. *Sabor* ligeramente dulce.

Especie muy abundante en otoño en los pinares del Este y de Carrasco; es muy fácil reconocerla.
Venenoso, aunque no mortal.

Dos o tres especies —no representadas aquí— pero muy conocidas, merecen una breve mención:

a) una de los campos: las "*esponjas*" o "*vejigas de lobo*" o "*licoperdones*", que pueden consumirse cuando son jóvenes y compactos, es decir blancos al corte, no cuando se han transformado en una bolsa llena de un polvo oscuro (millones de esporos).
b) otra de bosques: las llamadas "*trufas*" de los bosques arenosos, o "esclerodemas", que en realidad nada tienen que ver con las verdaderas trufas francesas o italianas. Pueden comerse cuando jóvenes.

LOS HONGOS EN LA ALIMENTACION.

Mucho se ha discutido sobre el valor nutritivo de los hongos. La verdad, también aquí, está en el término medio: constituyen un alimento no despreciable, pero no de fondo. Nadie discute, en cambio, que tienen un innegable valor como alimentos auxiliares y, sobre todo, como condimentos sanos, substanciales, y muy amenudo apetitosos. Eso debe tenerse muy en cuenta, pues el valor culinario de los condimentos no puede ser apreciado con un criterio estrictamente químico.
A pesar de ello, el consumo general de hongos en nuestro país es

Producción de heno de feterita y otros sorgos en la República: 3:366.380 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

todavía escaso por insuficiencia de información. Podría ser mucho mayor si los habitantes del Interior, especialmente, se acostumbraran a aprovechar los numerosos "agáricos" que crecen en los campos y praderas donde pastan caballos.

Los hongos que se venden en los mercados tienen garantía para el consumidor, pues están sometidos a la inspección municipal.

Gastrónomos y cocineros se han ocupado bastante de los hongos, en todas partes, incluso entre nosotros. Se prestan para ser consumidos de muy diversas maneras. Sólo podemos dar, en esta nota, algunas indicaciones generales:

No aconsejamos comer los hongos crudos, pues no es fácil digerirlos en tales condiciones.

Para la cocción conviene seguir algunas reglas:

a) previamente elegir los ejemplares adecuados, eliminar la base del pie, limpieza del sombrero, lavado rápido, secado con paño, cortarlos si son muy grandes.

b) sin añadir agua, cocinarlos por lo menos 10 minutos en sartén con manteca o aceite, o a la parrilla. Agregar pimienta, perejil y sal en el momento de servir.

También pueden utilizarse —como es bien sabido— los hongos en conserva, o secos, mediante las fórmulas comunes.

Producción de algodón en la República: 32.581 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

ESTATUARIA URBANA

DE MONTEVIDEO



AL GENERAL JOSE GERVASIO ARTIGAS.

Primer Jefe de los Orientales en las guerras de la Independencia. Precursor de la nacionalidad, en las luchas por la emancipación, dió normas de organización democrática, civilista y de sentido americano. Prefirió el exilio antes que someterse a las fuerzas que obstaculizaron la realización de sus ideales republicanos. Nació en Montevideo el 19 de Junio de 1764 y murió en el Paraguay en su voluntaria expatriación, en Setiembre 23 de 1850. Sus restos yacen en el Panteón Nacional. El monumento de granito y bronce es obra del escultor italiano Angel Zanelli y fué ejecutado en la parte escultórica de la estatua ecuestre y del bajorrelieve en Italia. El pedestal fué ejecutado en el país. Su inauguración se realizó el 28 de Febrero de 1923. El monumento está emplazado en la plaza Independencia.

AL MARISCAL BRUNO MAURICIO DE ZABALA.

Por orden del Rey de España, fundó la ciudad de Montevideo, en Diciembre 1726 como Gobernador de las Provincias del Río de la Plata. Nació en Durango lugar de Vizcaya el 6 de Octubre de 1682 y murió en la población Argentina de Santa Rosa, sobre el Río Paraná. El monumento es obra del escultor español Lorenzo Coullaut Valera y ejecutado en España. El material es piedra y bronce. Fué inaugurado el 27 de Diciembre de 1931. Su emplazamiento se dispone en la plaza que lleva el nombre del mariscal, formada por el predio en que se erigió el primer Fuerte grande de la península sobre el que se planeó la ciudad fortificada, defensa del Río de la Plata.



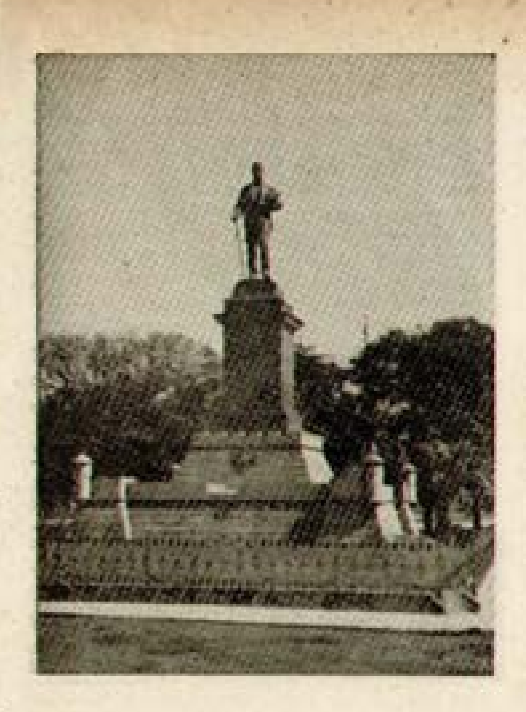


ESTATUA DE LA LIBERTAD.

Fué el primer monumento público de Montevideo. Su inauguración se efectuó en 1867. La estatua es de bronce fundida en esta ciudad, donde fué modelada por el escultor italiano José Livi. Se levanta sobre una columna de mármol de orden corintio, en el centro de la plaza *Cagancha*.

A JOSE PEDRO VARELA.

Fué el reformador de la enseñanza primaria en la República. A él se debe la orientación que se adoptó para las escuelas de educación popular, cambiando *los métodos rutinarios de enseñanza de la época.* Nació en Montevideo en 1845 y murió en Octubre de 1879, en el fervor de su actividad, inteligencia y generosa aplicación al perfeccionamiento de su obra, trascendental y patriótica. El monumento es obra del escultor español don *Miguel Blay*, ejecutado en mármol de Carrara, con la estatua del Prócer en bronce. Su inauguración se efectuó en Octubre de 1918. Emplazado en el Bulevar Artigas entre Canelones y Avenida Brasil, en la plaza que lleva el nombre del reformador.



A JOAQUIN SUAREZ.

Gran ciudadano, constituyente de 1830, presidente de la República, había sido soldado de Artigas. Estuvo al frente del Gobierno durante el sitio grande de 1843-1851. Probo y desinteresado, puso su fortuna al servicio de la lucha por la Libertad. Nació en 1781, falleció en Diciembre 26 de 1868. El monumento cuyo primer emplazamiento fué el costado Sur de la plaza Independencia, es de granito y bronce y fué inaugurado el 18 de Julio de 1896. Trasladado en 1905 al lugar que ocupaba la casa del gran repúblico, Avenida Agraciada y Avenida Joaquín Suárez, tiene ahora por solar de asiento la plaza que lleva el nombre del prócer. El autor del boceto fué el escultor nacional don Juan Luis Blanes. El conjunto responde a una expresión simbólica del recinto Montevideano, ideado por Juan Manuel Blanes. La estatua fué modelada en el actual tamaño por el escultor italiano Pedro Costa y fundida en Florencia.

AL Dr. FRANCISCO SOCA.

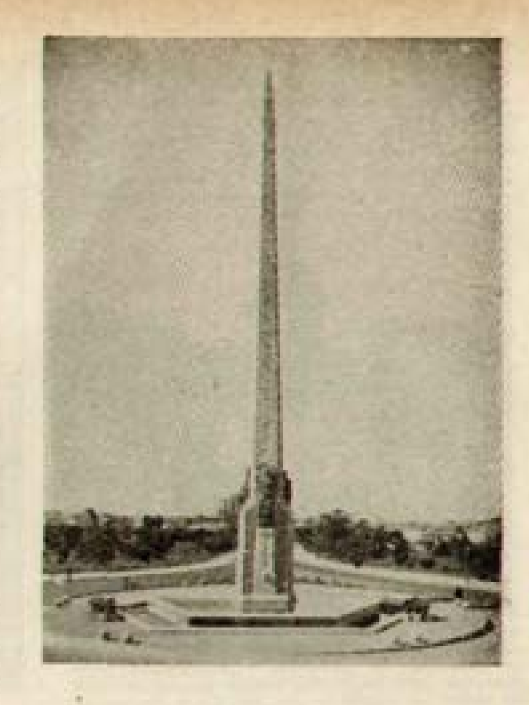
Gran maestro de la clínica médica. Su fama traspuso los límites de la patria, consagrándolo entre los más notables de su época. Actuó en política, habiendo sido Diputado y Senador. Fué también Rector de la Universidad. Su cultura y su inteligencia brillante lo hicieron destacar en los círculos científicos y parlamentarios con caracteres de singular significación. El monumento fué plasmado en boceto por el célebre escultor Antonio Bourdelle, pero fallecido éste se realizó según el modelo por otro artista, en París. Sobre un basamento de granito se levanta una columna con dos estatuas laterales adosadas, en bronce y coronándola una herma con la cabeza del ilustre médico. Fué inaugurado en Mayo 22 de 1938 en el emplazamiento elegido en el Parque Batlle y Ordóñez, frente a las Avenidas Italia y Centenario.



A LOS CONSTITUYENTES DE 1830.

El obelisco, que es de granito, fué erigido para celebrar el centenario de la primera Constitución que se dió a la República afirmando su Independencia. Tiene tres figuras en bronce en su parte inferior, representando la Ley, la Fuerza y la Libertad. Emplazado en el eje de la Avenida 18 de Julio, sobre el Bulevar Artigas, fué inaugurado el 25 de Agosto de 1938. Su autor fué el escultor nacional José Zorrilla de San Martín.

(Donación de los Bancos).



AL Dr. LUIS MORQUIO.

Médico eminente, maestro y puericultor de prestigio universal, dedicó su vida a la protección de la niñez. Nacido en Montevideo en 1868, murió en ella en 1935. El monumento es obra del escultor uruguayo José Belloni. Sobre su sostén de granito se apoya el grupo de bronce del maestro y un niño. Está emplazado en el camino principal del Parque José Batlle y Ordóñez, que lleva el nombre del ilustre médico. Su inauguración se realizó el 28 de Enero de 1938.

AL GAUCHO.

El trabajador del campo en la región rioplatense, ciudadano y soldado que luchó por la emancipación nacional. Brazo fuerte de las faenas campesinas, lo fué también en las guerras que dieron la Independencia de la República. El monumento es obra del escultor nacional José Luis Zorrilla de San Martín. Hecho por el artista en Francia, allí se fundió la estatua ecuestre. Emplazado en la plazuela Lorenzo Justiniano Pérez, en la conjunción de la Avenida 18 de Julio y la calle Constituyente, fué inaugurado el 30 de Noviembre de 1927.





A FRANCISCO VIDIELLA.

Pionero de la viticultura nacional. En 1874 inició las primeras plantaciones de vides y olivos. Entre el escepticismo de todos, elaboró los primeros vinos con uvas cosechadas en el país. El monumento y bronce, fué ideado por el pintor Juan M. Blanes; la estatua en bronce es obra del escultor italiano Pedro Costa y hecho en Florencia. Emplazado en la plaza que lleva el nombre de Vidiella en Villa Colón, fué inaugurado el 22 de Marzo de 1891, aunque en el pedestal luce el año 1889.

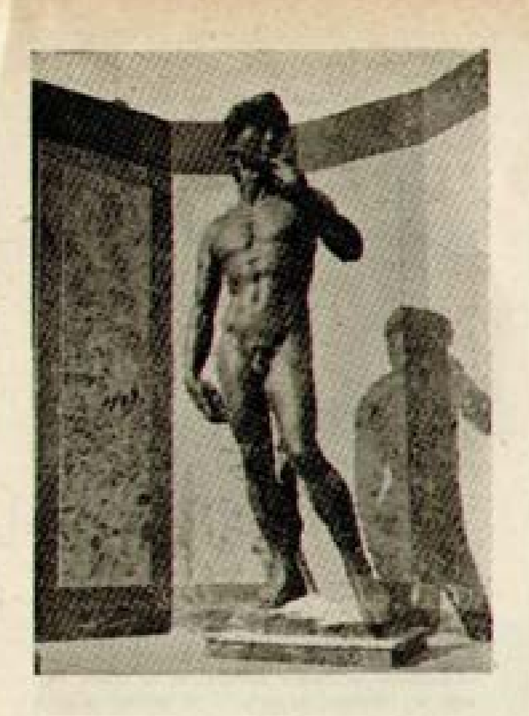


A JUAN MANUEL BLANES.

Pintor nacional de prestigio inigualado en Sudamérica en su tiempo. Perfeccionó su arte en Italia, manteniendo su espíritu americano para la exaltación plástica de las gestas de la emancipación. Su inmensa obra afirmó el valor de su talento y le aseguró la admiración de sus conciudadanos. Había nacido en Montevideo en 1830 y murió en 1901 en Italia. El monumento de granito y bronce es obra del escultor nacional *don José Belloni, fué inaugurado el 2 de* Febrero de 1947. Su emplazamiento, es el espacio Este del Teatro Solís.

A FLORENCIO SANCHEZ

Dramaturgo uruguayo, creador del teatro rioplatense, *autor de numerosas obras en que la genialidad* la hizo alcanzar una fama legítima que traspuso la región del Río de la Plata. Nacido en Montevideo en 1875, murió en Milán en 1910. El monumento tiene el busto en bronce ejecutado por el escultor nacional Luis P. Cantú. Está emplazado en el Parque Rodó, y fué inaugurado en Enero 17 de 1937.



EL DAVID

Copia del original en mármol, obra de Miguel Angel Buonarotti, que se halla en el Museo de la Escuela de Bellas Artes de Florencia. Fundido en bronce en Florencia en 1917, fué emplazado en la esquina de las calles Juan D. Jackson y Rivera, en el mismo año

A MANUEL LEDESMA (ANSINA).

Moreno que acompañó al Gral. José G. Artigas en el exilio, como fiel asistente. Sus restos en una urna están depositados en el Panteón Nacional, al pie de la que guarda los del Gral. Artigas. El monumento de granito y bronce, es obra del escultor nacional José Belloni y está emplazado en la plaza Artigas de esta ciudad. Fué inaugurado el 18 de Mayo de 1943.





AL AGUATERO.

Homenaje a la raza negra, sometido durante dos siglos a la esclavitud. Obra en bronce del escultor nacional José Belloni, emplazada en la plaza Feliciano Viera, calle Rivera y Francisco Muñoz. Inaugurada en 1930.

LA CARRETA.

Evocación plástica del medio de transporte que utilizó el habitante de nuestra campaña. Es de bronce, fundido en Florencia. Su autor es el escultor nacional José Belloni. *Está situado en lugar singularmente apropiado*, en el Parque Batlle y Ordóñez. Su inauguración se efectuó el 14 de Octubre de 1934.



A JOSE ENRIQUE RODO

Nació en Montevideo en 1872. Escritor y filósofo, llegó a ser uno de los primeros estilistas de la lengua hispana y ha sido llamado con justicia maestro de la juventud de América. Entre su fecunda producción literaria, se cuentan libros de relieve continental, tales como "Ariel", "Motivos de Proteo", "El Mirador de Próspero". Fué profesor y alcanzó a ocupar una banca de Diputado nacional. Viajó por Europa y hallándose en Italia, lo sorprendió la muerte en el año 1917. El monumento, que está ubicado en el parque montevideano que lleva el nombre del ilustre escritor, fué concebido y realizado en mármol y bronce por el escultor nacional José Belloni, e inaugurado el 27 de Febrero de 1947.

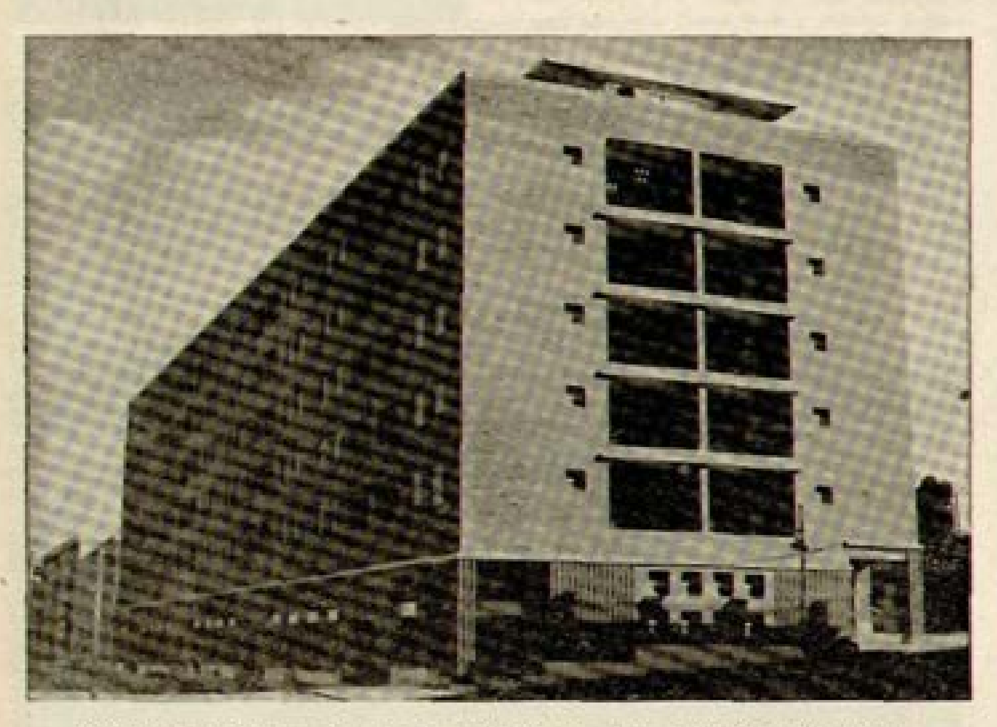
DEL MONTEVIDEO COLONIAL. Los toques de "Oración" y "Queda". — Muchos de los detalles de la vida se regulaban por los toques del campanario de la Iglesia. En vez de decirse, por ejemplo, "para tal hora", se decía "para el toque de oración" o "el de queda". El primero, de significación puramente religiosa, era oído con supersticioso respeto por la población y, tanto, que la costumbre impuso que cuando las irradiaciones de los plañideros sonidos del toque de oración fueran percibidos, la gente se arrodillara en donde quiera que estuviese, ya fuera en la misma calle o estando de visita en una sala, para rezar así, mientras tañeren las campanas, padre nuestros y ave marias. El último toque que oían nuestros mayores era el igualmente muy respetado de "queda" —de orden civil— también llamado de "cubre fuegos", indicación de quietud. A esa hora los vecinos echaban cerrojos y volcaban las trancas de sus puertas de calle, y nadie salía, sino en caso de imperiosa necesidad. — R. F. R.

ALGUNAS PROPIEDADES DE RENTA DEL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Reproducimos las fotografías de algunas de las propiedades de renta del Banco, que constituyen una parte de sus reservas técnicas de seguros de vida.

De acuerdo con el Art. 16 de la Carta Orgánica, el Banco debe invertir una parte de sus reservas técnicas de seguros de vida, en bienes raíces productores de renta.

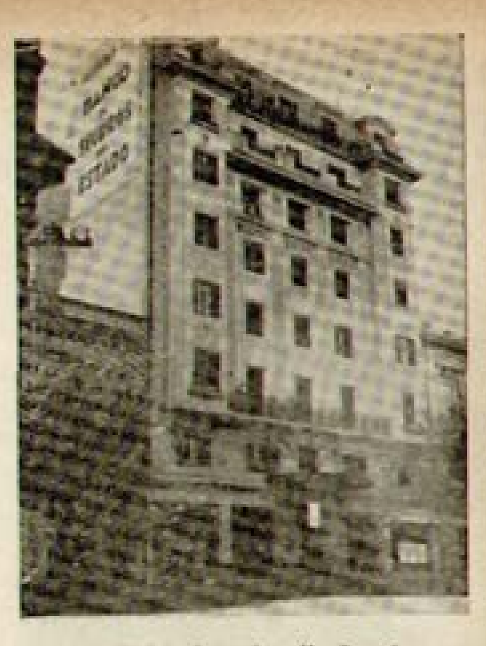
Propiedad ubicada en la Avda. Agraciada Nº 1464; de Montevideo.



Propiedad ubicada con frente a las calles Reconquista, Colón, Pérez Castellano y Rambla Rpca. Francesa; de Montevideo.



Propiedad ubicada en la calle Joaquín Requena Nº 1339 esq. Lavalleja; Montevideo.



Propiedad ubicada en la calle Constituyente Nº 1955 - 61; de Montevideo.

Propiedad ubicada con frente a las calles Luis Piera, Tristán Narvaja, Yaro, Lauro Muller; de Montevideo



Propiedad ubicada en la calle Río Negro N° 1473 - 85; de Montevideo



Propiedad ubicada en la calle Juan B. Blanco N° 1167 - 71; de Montevideo.



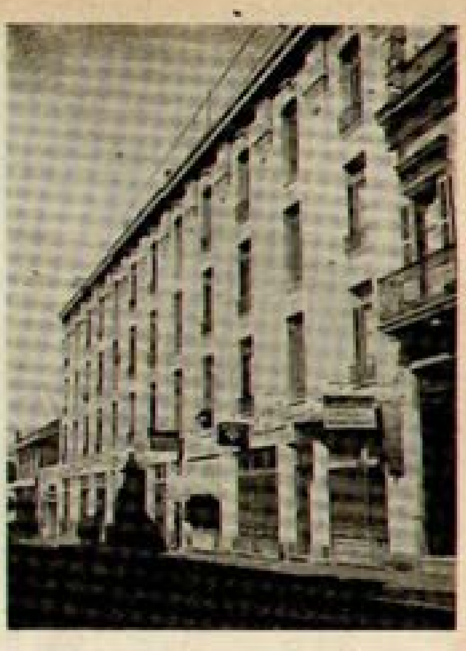
Dispensario del Cerro. Propiedad ubicada en la calle Grecia.



Propiedad ubicada en la calle Ellauri N° 452-56; de Montevideo



Propiedad ubicada en la calle Juan M. Blanes Nº 900; de Montevideo.



Propiedad ubicada en la calle Cerrito Nº 714-38; de Montevideo.



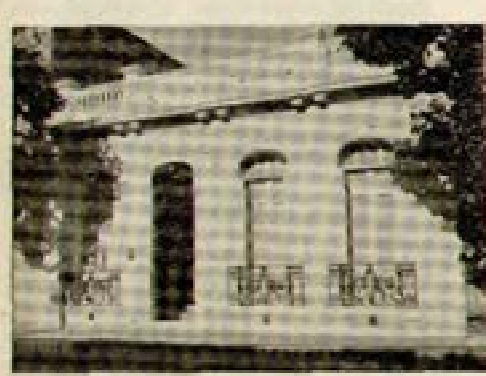
Propiedad ubicada en la calle Olimar Nº 1385-89; de Montevideo.



Propiedad ubicada en la calle Constituyente Nº 1802-08; de Montevideo.



Gran Hotel Paysandú



Propiedad ubicada en la calle Río Branco N° 1172; de Montevideo.



Propiedad ubicada en el Boulevard Artigas N° 633-37; de Montevideo.



Propiedad ubicada en la calle Uruguayana N° 3524; de Montevideo.



Propiedad ubicada en la calle Anzani N° 2015; de Montevideo.

por JAVIER DE VIANA

La Herencia del Tío Filemón

El cuento que reproducimos, fué escrito especialmente para este Almanaque por Javier de Viana y apareció en la edición del año 1916.

Desde chiquilín, don Macario Bengochea había hecho maletas con sus actividades, distribuyendo por peso igual, de un lado el trabajo y del otro las diversiones.

A un hombre que es hombre, y más aún si ese hombre es un gaucho, no le debe asquear ninguna labor, así fuese más pesada que un toro padre y más peligrosa que galopar por el campo en una de esas noches en que el cielo se entretiene en plantar rayos sobre la tierra.

Si el deber ordena pasar cuarenta y ocho horas sin apearse del caballo, sin comer y sin dormir, calado por la lluvia, amoratado por el frío, se aguanta; y a cada vez que el hambre, el sueño, el cansancio, se presentan con ánimo de interrumpir la tarea, se les pega un chirlazo, como a perro importuno, diciéndole:

—Ladiate che, que pa pintar una rodada, sobra con los tacuruces del campo y los aujeros del camino!...

Mas, cuando los clarines tocan rancho, hay que llenar la panza, con lo mucho y lo mejor, empujando hasta donde quepa, como quien hace chorizos, apretando hasta que no quede gota de suero, como quien amasa queso.

Y cuando tocan a divertirse, en el armonioso bullicio del baile o de las carreras, o en el silencio de las carpetas y los velorios, sin preocuparse de aflojarles la cincha a los pingos de la imaginación y el sentimiento... ¡A galope tendido por el amplio y liso camino real de los placeres, con absoluta despreocupación de cuanto va quedando detrás del anca del caballo!...

El lo exponía en su parla gráfica:

—La vida pa ser linda, y ser como debe ser, ha de tener comparancia con las yapas de las riendas: entre argolla y argolla un corredor.

Así fué el transcurso de muchos años, manteniendo siempre el equilibrio prudente las dos alas de la alforja.

Mas, al trasponer la portera de los cincuenta, empezó a romperse la armonía.

Del nacimiento hasta los veinte, los años marchan al tranco; de ahí hasta los cuarenta, trotean; y más p'adelante le meten galope tendido...

Hacía ya tiempo que don Macario vivía a galope a toda rienda. La sección trabajo quedó reducida al mínimo, y a medida que iba decreciendo, iba inflando la otra. En su casa, las fiestas se sucedían sin interrupción, no faltando nunca un pretexto para justificar el jolgorio. Todas las fiestas del calendario eran puestas a contribución, lo mismo que

todos los aniversarios familiares y *una multitud de acontecimientos*, como la terminación de la esquila o de las hierras, la doma del potro "firmado en una penca", el triunfo del potro, cuando triunfaba y el desagravio al potro por haber "perdido injustamente"...

El caso es que, como mínimo, una vez por semana el gran horno se tragaba un carrada de espinillo, para dorar en sus entrañas el co-



pioso amasijo, las tortas, los bizcochos y los lechones; en tanto al frente, otra carrada de coronilla, fabricaba montañas de brasas para la larga y difícil operación de asar los "con cuero", y mientras en los fogones de la cocina, bramaban las ollas con los vientres llenos de gallinas destinadas al indispensable guisado *con arroz*.

Con semejante banqueteo continuo, todo el mundo estaba gordo en la Estancia del Perdenal y, de ahí que todos, siguiendo el ejemplo del patrón consagraran al trabajo el menor tiempo posible.

Después de un copioso almuerzo sería una iniquidad privarle a un hombre de la larga siesta reparadora; y tras una noche de baile, juego y chupandina, inicuo sería obligar a la peonada a montar a caballo e ir a recorrer el campo.

Doña Tolentina, quien, contagiada con la glotonería de su esposo se había converti*do en pesado* ballenáceo, abandonaba la cama para desparramarse sobre su amplia y sólida mecedora, en la cual permanecía tomando mate hasta que llegase la hora de sentarse a la mesa.

Jovita, hija única del ventripotente matrimonio, sin poseer el caudal adiposo de sus progenitores era, sin embargo, tan perezosa como ellos. Para bailar y charlar con los mozos, era incansable; pero por natural conse*cuencia de ese derroche* de energías, encontrábase durante todo el resto de la semana sin ánimo para hacer nada, ni siquiera el aseo y compostura de su persona.

¡Para qué lavarse, ni peinarse, ni engalanarse cuando en las pocas horas que permanecía fuera del lecho, sólo la veían los "viejos" y el personal de la casa!

Hasta los peones y los gatos estaban gordos y siempre ahitos. Por eso los perros, despreocupándose de

sus deberes policíacos cuando no comían dormían, y a cualquier hora del día o de la noche podían acercarse al guarda patio, no ya un forastero silencioso y prudente, sino una banda numerosa y barullenta, sin que ellos llevasen el esfuerzo más allá de abrir un ojo y lanzar un gruñido.

Los gatos, por su parte, no interrumpían el plácido ronroneo ni aún cuando los ratones pasaran por sus narices o brincaran sobre sus lomos. Como los ratones también estaban gordos, mostrábanse igualmente alegres.

Los bueyes, que rara vez se uncían, y que cuando los uncían era para exigirles corta y liviana labor, competían en gordura y gallardía, con los caballos de la tropilla del servicio, tan deshabituados al trabajo, que cada vez que los ensillaban, todos hasta los matungos de carretilla mora y dientes en horqueta, sentíanse potros y nunca fallaban en *hinchar el lomo* y *dar unos corcovos* inofensivos al iniciar la marcha.

* * *

En la amplia sala, donde cuatro lámparas a querosene compiten con veinte velas de sebo, no a quién de más luz, pero sí a quién produce más y más pestoso tufo, la alegría crepita como un paquete de cohetes chinescos. Ríen las primas, lloran las bordonas, acompañadas por el ruido acompasado de los pasos de los danzantes y hay murmullos que semejan el pintado aletear del picaflor, y hay risas trinadas que recuerdan la salutación de las calandrias, en la umbría de la selva al día que nace.

El baile está en su apogeo y don Macario no cabe en sí de satisfacción.

—¡Ansina me gusta ver retozar la mozada; y si no juese porque me pesa mucho el mondongo, ya me le había prendido a este chotis que m'está haciendo cosquillas en las tabas!...

—Ricuerdo qu'en un tiempo usté era más bailarín que un trompo, —notició un viejo gaucho adulador.

¡Como un trompo silbador que desparramaba las parejas, abriendo cancha pa sí solo!... ¡A ver, mulata!... Alcansale la limeta a mi compadre Ramón!... ¿Quiere pitar compadre?...

En el más solitario y oscuro rincón de la sala, Gorgonio permanecía de pie, con el hombro apoyado al muro, los brazos caídos a lo largo del cuerpo, inclinada sobre el pecho la cabeza y con visible expresión de amargura y de tristeza en el semblante.

Entre aquella apiñada muchedumbre *sólo había una persona que* le interesara, su prima Jovita; y Jovita, ora en brazos de un galán, ora en los de otros, pasaba y repasaba junto a él, empujándolo a veces en los giros de la danza, sin mirarlo, sin advertirlo... ¡y era su novia!...

Cinco o seis veces había ido a "sacarla" y en todas recibió idéntica respuesta:

—Pa esta estoy comprometida.

—¿Y pa la que viene?

—Creo que también... dejame cumplir con los forasteros, que a vos te sobra tiempo!... Además ya sabés que no conviene que tata malisée nuestras relaciones... Pa mi gusto que la vieja ha olido algo... Hasta luego...

Fué entonces cuando Gorgonio optó por irse a refugiar en el más oscuro rincón de la sala, para poder, sin mostrar a los demás la miseria de su sufrimiento, seguir contemplando *a la ingrata adorada*...

Extraño novio era él. Novio de entre semana, clandestino, considerado por Jovita como un vicio inconfesable, algo así como la camaradería de la niña de la casa con la sirvienta, camaradería que debe desaparecer en absoluto ante la presencia de las visitas; amistad igualitaria en la chismografía del fogón de la cocina, pero que no podía transponer las puertas de la sala, dentro de la cual era forzoso poner ambiente entre las dos distanciadas categorías: la "niña" y la "piona".

Cruelmente herido en su cariño y en su orgullo, luchaba el mozo entre el deseo de marcharse indicado por el amor propio ofendido, y la orden de permanecer allí, dada por el torcedor de los celos.

Estaba a punto de triunfar el primer impulso en el instante que Jovita fué a pasar junto a él, dirigiéndose a las habitaciones interiores.

Tanta tristeza notó expresada en el rostro de Gorgonio que se sintió conmovida y se detuvo para decirle afectuosamente:

—Te reservo la primera polca que venga.

—¿Pa qué? — replicó él con amargura: ¡pa qué, si ya veo que la plantita'emi cariño se ha secao en tu corazón!...

Irritóse ella:

—Siempre has de hablar cosas bobas, siempre has de andar con ese aire triste de lechuzón y siempre has de andar llorando achaques y miserias como una vieja pedigüeña!...

—¡Porque te quiero!...

—También te quiero yo, y estoy contenta y me río y me divierto.

—Porque no sentís el verdadero querer.

—Si el verdadero querer obliga a estar siempre con cara de sepulturero y a pegarse las vistas con cáscara'e cebolla pa que s'enllenen de agua cuando una no tiene dengunas ganas de llorar, renunceo al querer. Yo *soy así*.

—Yo desearía que jueses de otra laya.

—Vos me querés porque me encontrás bonita, sempática, alegre, pero pretendés que sea bonita, sempática, alegre, sólo pa vos; pretendés que sea pa vos un jilguero cantor, de linda pluma y saltarín, y pa los demás una lechuza cebruna, empacada, muda... Pensar ansina y querer ordeñar una mosca son locuras tocayas...

Gorgonio no encontró la réplica. Todo lo dicho por su prima parecióle falso, sofístico, malo, pero en la cartuchera de su ingenio faltaba la munición para contestar con eficacia al ataque.

Hasta luego, — dijo ella; vení a sacarme en la primera polca.

Y se fué.

El esperó.

Los guitarreros tocaron una mazurka, después un vals, a continuación habanera; más adelante otro vals, y otra mazurka y otra habanera, y, por último, un pericón, cuyas variadas figuras prolongaron la fiesta hasta que la luz del nuevo día entró por puertas y ventanas, avergonzando a lámparas y velas... Fatigados los "musiqueros" y los bai-

larines, terminó la jarana, sin haber dejado sitio para la polca que Gorgonio *esperaba bailar con su novia.*

Durante toda la noche, nadie, y su novia menos que nadie, se habían preocupado en lo mínimo de Gorgonio.

Y sin embargo, don Macario había tomado como pretexto de la "comilona" y la "tertulia", el onomástico de su sobrino Gorgonio!...

* * *

Cuando el mozo regresó a su casa, ya el sol iba trepando la cuchilla del cielo. Aunque no había pegado los ojos en toda la noche, no hizo más que cambiarse las prendas domingueras por las habituales del trabajo, y echándose al hombro la azada se encaminó a la huerta y se puso a continuar la carpida del extenso sembrado de papas.

Sabía perfectamente que su padre no le reprocharía unas cuantas horas robadas al trabajo para satisfacer la necesidad juvenil de divertirse; pero ni su concepto del deber, ni el estado de su espíritu le permitían ir en busca de reposo.

Siempre había tenido por su austero padre el más respetuoso cariño y se esforzaba siempre y en todo en emularlo.

Eran dos camaradas. Don Filemón, cuantas veces tenía que referirse a su hijo lo designaba afectuosamente:

—Mi amigo Gorgonio...

Esa vez Don Filemón prolongó más que de costumbre la "recorrida" del campito, entreteniéndose en curar las ovejas "abichadas" numerosas en aquella época. Llegó a la casa pasado el mediodía. Se sentó a la mesa y ordenó a la vieja negra que acababa de llevar la fuente de puchero:

—Andá ver si Gorgonio se va levantar, o si quiere que le lleven la comida al cuarto...

—El niño Gorgonio está trabajando en la chacra.

—¿Ya se levantó?

—No se acostó. Ansina que llegó del baile no hizo más que cambiarse'eropa y dir a carpir las papas... Ni mate quiso tomar. Yo le oferté: "¿Querés que te cebe unos amar- "gos?..." y él me respondió de esta laya: "Gracias, tía Juana; dimasiaos he tomao anoche"... Y se jué a trabajar. Ansina es, pues...

—Güeno, andá avisarle que la comida está en la mesa.

—Voy *diendo*, — respondió la negra; y luego, retrocediendo desde el umbral de la puerta agregó con aire misterioso.

—Mire patrón: pa mi que al niño Gorgonio le pasa algo. Lo veo marchito y agachao como un pollo con moquillo... Pa mi qu'es cuestión de naguas...

—¡Güeno¡... Andá llamarlo, que la comida s'enfría; y no te metás en lo que no te importa!...

Asustada por aquella insólita violencia del patrón, la viejecita corrió hasta la puerta, pero antes de salir exclamó:

—Yo no me meto, patrón, porque yo soy una pobre negra vieja más redonda que argolla'e lazo... Pero pa mi que al niño Gorgonio le pasa algo, y que usté debería meterse...

Pocos minutos después entró Gorgonio.

—Güenos días, tata.

—Güenos amigo Gorgonio.

El amigo Gorgonio, mostróse sin-

gularmente triste y silencioso durante el almuerzo, a cuyo término don Filemón hablóle en esta forma:

—Amigo Gorgonio, hace tiempo que usté anda con un entripao muy grande al cual es preciso aplicarle una güena medecina; y usté no debió olvidar que los amigos son pa las ocasiones, y que mejor amigo que su padre, no ha'etener en el mundo...

—Nada me pasa tata, — tartamudeó el mozo.

—Tan grande es el pedazo'e pulpa que lo tiene atorao, que hasta l'obliga a mentir, a usté que siempre supo decir verdá?

—Hay cosas tata que no se deben decir.

—Hay cosas hijo, que no se deben hacer, pero una vez hechas carece aguantarlas como varón: esconder una lacra no es curarla... Pero no perdamos tiempo al ñudo. ¿Vos estás enamorao de tu prima Jovita?

—¡Hasta los caracuces tata!...

—¿Y ella te cabrestea?

—Parece que sí, pero siempre me dice que hay que disimular, porque los viejos no serían conformes.

—¿Y se hacen el amor a escondidas? Lo desconozco, amigo Gorgonio. Yo le enseñé que un hombre honrao debe viajar siempre por el camino real y a la luz del día. Sólo quien tiene delito marcha escondido en el poncho negro'e la noche cortando campos y maniando alambraos. Y hay que tener vergüenza pa no hacer una mala acción, no pa empezarla.

Luego suavizando el tono, el viejo prosiguió:

—Yo creo que mi sobrina no es la mujer que te conviene; pero como sé que lo qu'el corazón elige la riflesión no lo cambea, hoy mesmo viá ver a mi hermano y le hablaré derecho viejo, como deben hablar los hombres.

Don Filemón era la antítesis, física y moral, de su hermano don Macario.

Era alto y flaco, serio, parco en todo. No fumaba, no bebía alcoholes, no frecuentaba las pulperías, no tuvo jamás un "parejero" y no conoció otras caricias femeninas que las de su esposa, muerta al dar a luz su único hijo, Gorgonio.

Su padre les dejó al morir muy reducida herencia: quinientas hectáreas de campo y unos pocos animalitos correspondió a cada úno de los dos hermanos.

Don Macario, con más inclinaciones al placer, a la vida alegre, que al trabajo rudo y metódico, despilfarró en poco tiempo las tres cuartas partes de su modesto patrimonio.

Empero, su casamiento con Tolentina, una jamona poco agraciada pero poseedora de una hijuela respetable, lo convirtió, del sábado al domingo en acaudalado estanciero, mientras su hermano mayor proseguía en su vida laboriosa, cultivando por sí solo su escasa heredad sin ningún progreso visible.

Tal era la situación respectiva de los dos hermanos, cuyas relaciones, dicho sea de paso, si siempre fueron cordiales nunca fueron íntimas, en virtud de la desigualdad de fortuna — cuando don Filemón fué a la Estancia del Pedernal en misión casamentera.

Llegó en mal momento. Don Macario era un hombre generalmente alegre y bondadoso; pero no conve-

nía abordarle al siguiente día de una fiesta, pues el exceso de comidas y de alcoholes, poníanlo de un humor de perros. En la juerga de la vísperas, medio lechó que "entuavía l'estaba patiando en la barriga", y una tal cantidad de vino y caña, que ya había concluído un barril de agua sin lograr extinguir el incendio que le devoraba las entrañas.

A las primeras palabras de don Filemón trató de evadirse proponiendo postergar la discusión del asunto; pero el otro con su terquedad de hombre metódico, habituado a hacer las cosas en su debido tiempo, insistió.

—Yo propongo. *Vos decidís.* Pa responder sí o no, no carece consulta de abogao.

—Güeno, ¡pues no! — Fué la categórica contestación de don Macario, expresada con una violencia poco común en él.

Luego, intentando dulcificar la brutalidad de su negativa, explicó:

—No puede ser, Filemón. Escuchame y verís que me asiste razón. Pa cuasi todos yo soy un hombre rico; pero la verdá es que tengo más deudas que capital, y no abrigo más esperanza'e salvarme como me salvé antes: haciéndole un güen casamiento a Jovita antes de que el pago se entere de qu'estoy partido pu'el eje... ¿Es razón?

—Mirá que yo téngo algo que dejarle al muchacho... Algo que no es tan poco...

—Pa vos, hermano:... Pero no pa mí.

—Todo lo que vos podás dejarle, —agregó,— me lo fundo en dos comilonas!...

—¿Ultima palabra?

—Yo no tengo más que una.

—¿Y no te parece que sería justo consultar a Jovita?

—No me parece: ella hará lo que yo mande.

—Respeto tu parecer, — respondió don Filemón; y sin demostrarse agraviado se despidió de su hermano para ir a trasmitir a Gorgonio el fracaso de su misión, que, por otra parte, él preveía.

El mozo escuchó con serena entereza el relato de la entrevista; y cuando el padre interrogábale.

—¿Qué piensas hacer? — el contestó:

—Necesito hablar con ella. Si ella *me quiere como yo la quiero*, consentirá en ser mi compañera, pobres o ricos, pese a quien pese... aliega las mismas razones de tío Macario, tendré la asiguranza de que he colocao mal mi cariño y trataré de salvar aunque más no sean las ganas.

—¡Así hablan los hombres! — dijo el viejo poniendo su callosa mano sobre la cabeza del hijo; y en seguida, con augusta solemnidad, sentenció:

—Pero no olvides que los hombres, los verdaderos hombres, están obligaos más que a decir lo que sienten, a cumplir lo que han dicho!...

* * *

La entrevista de Gorgonio con su novia fué breve y decisiva.

—¿Sabés lo que conversaron tata y tío Macario?

—Sí; mama me contó todo, ordenándome que rompa mis relaciones con vos inmediatamente, porque nosotros, con juntar nuestras pobrezas lo vamo a pasar pescando sapos en el arroyo'e la vida.

—¿Vos decís eso?

—Jué mama que dijo que había dicho tata.

—Entonces vos pensás lo mesmo... Sin embargo tata dijo que él tenía su capitalito, y que a su muerte...

Sonriendo con cierta expresión despectiva, Jovita interrumpió:

—¡La herencia del tío Filemón!... Una chacra, unos matungos viejos, una majadita que no habría de alcanzarnos para el consumo de tres meses y algunos pocos pesos que tenga ahorraos!... Convencete Gorgonio; yo te quiero bien, pero la vida es la vida y los cuatro vintenes que pueda dejar tío Filemón, serán mucho pa ustedes, pero nada pa nosotros, acostumbraos a ser ricos.

Gorgonio, que se había puesto densamente pálido, inquirió con voz breve y seca:

—De *modo que*... ¿*hemos roto*pido?

—Tiene que ser... seguiremos siendo amiguitos; y le tendió la mano que el mozo no se dignó tomar.

—Güeno, adiós, — dijo; que la suerte te dé el marido que merecés.

—Quien sabe, más adelante... insinuó *ella*; y el respondió con tranquila firmeza:

—Un vale que se rompe ya no se paga jamás.

* * *

Tres años transcurrieron y don Macario había ido a media rienda por el camino de la ruina. Apremiado por los acreedores, conocida su verdadera situación, — que él, había intentado ocultar multiplicando la frecuencia y la esplendidez de sus fiestas, se encontraba ya al borde del abismo, cuando ocurrió el fallecimiento del tío Filemón. Jovita agriada, herida en su amor propio, por el sucesivo abandono de parte de sus múltiples galanes de la época en que la creían un buen partido, empezó a juzgar menos despreciable la herencia del tío Filemón.

Sus padres compartían ese modo de pensar y los tres rivalizaron en esfuerzos para exteriorizar ante Gorgonio la pena que les causaba el infausto acontecimiento y las simpatías, el sincero cariño que le profesaban.

—Mi hermano Filemón no puede haber dejao gran cosa... pero quien anda con el freno en la mano no desprecea el caballo que le regalan porque no le gusta el pelo.

Misia Tolentina asintió. Para ella cualquiera solución era aceptable con tal que le permitiese proseguir su vida holgazana de perro gordo, sin otro ideal que comer y dormir.

Jovita, que en su alma poco sensible al amor, sentía, sino cariño, tampoco repulsión por su primo, se resignó también al remate modesto de su brillante ensueño matrimonial.

En suma la herencia del tío Filemón era misérrima, pero las circunstancias imponían la obligación de aceptarla; y en esto estuvieron perfectamente concordes los tres miembros de la familia.

No consultaron a Gorgonio, dando por sentado que había de aceptar jubilosamente el honor y la satisfacción de casarse con su adorada prima.

Y se esperó el desarrollo de los acontecimientos, guardando discreta compostura.

Poco antes de fenecer, don Filemón había dicho a su hijo:

En la caja de latón qu'está en el fondo'el baúl, encontrarás tuito lo que te dejo: la propiedá del pedazo'e tierra que me dejó mi padre, y lo que hemos ido ahorrando con mi trabajo y el tuyo, amigo Gorgonio.

La familia de don Macario, que había escuchado esas palabras, no se movió de la casa.

Durante el velorio no abandonaron un momento la sala, y en la casa quedaron instalados hasta el segundo día de la inhumación de los restos.

—¡Hay que atender al pobre muchacho, canejo!... ¡P'algo semos los parientes!...

Al tercer día, tras un almuerzo silencioso, casi lúgubre, don Macario llamó aparte a Gorgonio y le dijo paternalmente.

—Mirá muchacho... Yo compriendo qu'estés abatatao...

Pero es mi deber aconsejarte, que pa eso soy tu tío y tengo esperencia... El pobre Filemón ya se jué; aura hay que pensar en los vivos, porque por perra que sea la vida estamos condenados a vivirla... Es tiempo que abrás la caja e'latón pa ver lo que te manda hacer tu finao padre, con respeto a sus bienes.

—Tiene razón, tío, —respondió Gorgonio y extrajo del baúl la caja de latón.

Poco pesaba. La abrieron. Sólo contenía papeles: los títulos de propiedad del campito; los certificados de los diversos animales adquiridos; los boletos de señal y de marca, y, finalmente, un sobre grande, dentro del cual había un documento prolijamente doblado y un papel garabateado por el viejo.

El papel decía así:

"Amigo Gorgonio: Con nuestro trabajo hemos vivido, pobremente, pero sin pasar necesidades. Vos nunca me pedistes y yo nunca te rendí cuentas. Aura te las presiento. El



papel qu'está abajo'esta esquela es el comprobante de un seguro de vida que yo hice hace veinte años. Cuando yo muera tendrás cincuenta mil pesos oro, con la presentación de ese papel. Te dejo una fortuna, amigo Gorgonio y sólo te pido que sepás emplearla bien, siendo siempre honrado y trabajador..."

—¡Cincuenta mil pesos! —exclamó entusiasmado don Macario. Con esa suma podemos levantar las hipotecas del Pedernal, vos te ponés al frente del establecimiento, y...

—Y una vez casado... dijo misia Tolentina.

—¡Eso será lo primero!... ¿No te parece, Jovita?

—Me parece... es decir... según



le parezca a Gorgonio, —respondió la chica con fingida emoción.

El mozo secóse las lágrimas que habían inundado sus ojos, y luego, con voz firme, enérgica, respondió:

—Sí. Lo primero ha'e ser casarme, formar un nido, pa no estar solo, sin un poste en que rascarse, sin una cría pa lamber, y pa probarle al viejo querido que no me olvido de lo que me dijo: "Los verdaderos hombres están obligaos, más que a decir lo que piensan, a cumplir lo que han dicho".

—Está bien eso... Y como vos habías prometido casarte...

—Con la hija del Chacarero Gervasio dispués que usté me negó la mano'e Jovita y Jovita se me ladió también, me caso con Juana, la hija'el chacarero Gervasio, que me quiso sin saber que yo iba a recibir cincuenta mil pesos de herencia del finao padre... Espero, tío Macario y tía Tolentina que ustedes sean mis padrinos de casamiento?...

Doña Tolentina y su hija quedaron mudas. Don Macario, venciendo la amargura causada por aquella decepción tan imprevista, dijo:

—¡Cómo no, sobrino! ¡Cómo no!... ¡Y habrá que hacer una comilona y una fiestas machazas!... Yo m'encargo d'esto!...

LOS PROGRAMAS TEATRALES DE 1823. — Una hoja volante que circulara días antes de una de las funciones en el Teatro de La Comedia, dice así: "Febrero, 1823. Para el jueves 6 del corriente, tendrá esta compañía la satisfacción de servir a tan respetable e ilustrado Público con la función de su beneficio particular, subdividida en los siguientes términos:

Ante todo será abierta la escena con una brillante y preciosa sinfonía, concluida la cual, se representará por primera vez en este Coliseo, la sublime tragedia en tres actos, titulada: "LA CONDESA DE CASTILLA", obra ciertamente digna de recomendarse a la finura y delicadeza de nuestros espectadores, así por el vivo interés que es forzoso tomar desde que comienza hasta que termina esta grandiosa y terrible acción, cuando que ella se halla exactamente arreglada a los documentos que nos ofrece la Historia y las reglas dificilísimas que prescribe el arte dramático. — Después, la señora Manuela Martínez y el señor Juan Casacuberta bailarán: EL LANDU. — Continuará una grandiosa canción patriótica española del día, titulada LA PALANCA; cuya letra expresan de un modo el más enérgico el exaltado liberalismo constitucional. Luego se bailará el minuet abolerado por la señora Josefa García, y dicho señor Casacuberta. Y finalizará con el divertidísimo sainete LAS ASTUCIAS CONSEGUIDAS... La entrada a las 8 y 1/4.

Reseñas Históricas de los Departamentos de DURAZNO, FLORES, FLORIDA y LAVALLEJA

El Directorio del Banco de Seguros del Estado dispuso el año próximo pasado que anualmente se publicasen reseñas históricas de los Departamentos de la República.

En el Almanaque 1953 se insertó las correspondientes a Artigas, Canelones, Cerro Largo y Colonia. A continuación figuran las de Durazno, Flores, Florida y Lavalleja.

Estas reseñas fueron preparadas por las respectivas Intendencias Municipales.

RESEÑA HISTORICA DE DURAZNO

En el año 1769 el Cabildo de Montevideo gestiona la ampliación de los límites de sus territorios, invocando los abusos que se cometían en la tierra de nadie, comprendida entre los ríos Yí y Negro.

1797. Más de 200 vecinos habían organizado sus estancias entre los ríos Yí y Negro *sin que se supiera con* exactitud la jurisdicción a que pertenecían esas tierras.

1801. La situación de beligerancia entre España y Portugal, motiva que esta potencia se apodere de las Misiones, quedando como límite septentrional de la Banda Oriental, de hecho, el río Ibicuy. El territorio "Entre Ríos Yí y Negro", o la "región del Yí" o el "Entre Ríos", mantiene su fisonomía hosca e inorgánica; señorío de indios, matreros, mamelucos, contrabandistas y perros cimarrones.

La Capilla de Don Diego Gonzáles y la Capilla de Farruco, en esa soledad, elevan sus atalayas de piedra pretendiendo afirmar sus impulsos civilizadores.

Capilla de Don Diego González. Bajo el patronato de Nuestra Señora de las Angustias levantada en el punto llamado de las Tres Islas, nacientes del Villasboas, sobre la Capilla Grande a 40 kilómetros de Durazno. Diego González cumple allí su recio ministerio de Juez Comisionado, avasallando a su voluntad — de látigo y espada — rangos civiles y religiosos, en una caprichosa potestad de señorío feudal. En 1814, son testigos los muros de la Capilla de un combate entre tropas artiguistas y porteñas; hoy, una estela con placa de bronce recuerda el hecho con esta leyenda: "Aquí, en 1814, los soldados de Artigas lucharon por la Patria."

Capilla de Farruco. Bajo el patronato de Nuestra Señora del Rosario de las Cañas, fundada por Francisco Rodríguez, alias Farruco, entre los Arroyos de las Cañas y Cordobés. Fué centro de una extensa población, y en 1836 denominóse: "Vice *Parroquia de San Martín de Tours*" en homenaje al Libertador argentino.

Paso del Durazno. De muy antigua memoria, fué uno de los más conocidos e importantes de la zona céntrica de la Banda Oriental. En 1805, don José Antonio Arrúe, desde su vivienda, empinada estratégicamente sobre el Paso, data su correspondencia militar al gobernador Huidobro. A fines de 1812, el Jefe de los Orientales, de regreso del Ayuí, acampa en este Paso y suscribe en él su enérgica "Precisión del Yí", acusando a Sarratea. Más tar-

de, en ese mismo lugar, firma con delegados del Jefe Porteño el Convenio del Yí de gran trascendencia militar en el proceso definidor de la orientalidad. Una estela de piedra con leyenda en bronce, recuerda en nuestros días ese hecho. En ella está inscripta una frase del Héroe expresada entonces: "La libertad es y será eternamente el objeto de mis fatigas". El nombre del Paso, provendría según la tradición, de un bosquecillo de durazneros existente en ese lugar.

San Pedro del Durazno. Fué fundado por el Jefe General de la Policía de la Campaña y Jefe del Regimiento de Dragones de la Unión, Coronel Fructuoso Rivera, quien delega este cometido en el ayudante mayor Don Pedro Delgado y Melilla. Según el historiador Manuel de la Sota ocurrió la fundación en octubre de 1821, de acuerdo con la delineación de la villa efectuada por el agrimensor Felipe Sánchez, siendo sus primeros pobladores Juan Gregorio Moyano, nombrado Síndico Ecónomo de la Capilla en construcción: Plácido Ayala, Manuel Almada y el propio Delgado y Melilla.

Autoridades: En febrero de 1822 fueron nombrados Faustino Laguna, Alcalde Territorial; Félix Presentado, Comisionado del partido de los Tapes, etc., y el 4 de junio de 1822 fué nombrado el primer alcalde ordinario de Durazno que fué Don Tomás Cañete.

El nombre de San Pedro sería una manera de homenajear al entonces príncipe regente del Brasil, Don Pedro de Alcántara.

1825. El 15 de mayo ya están Lavalleja y Rivera en el DURAZNO. Desde allí lanzan sus proclamas llamando a las armas. Luego se instala en la villa el Cuartel General de los Ejércitos, el Hospital, la Tesorería de la Provincia, la Comisaría de Guerra y el parque de artillería. Durazno es el núcleo de la acción militar y el eje administrador y político de la Provincia.

1827. Después de Ituzaingó marchan al Durazno los prisioneros enfermos, heridos, y el enorme botín: 40 carretas cargadas de municiones.

El 4 de octubre, reunidos en Durazno, los jefes y adictos a Lavalleja proclaman la disolución de la Asamblea Legislativa.

1828. Rivera se entrevista con Lavalleja antes de emprender la campaña de las Misiones.

1830. El Comandante General de la Campaña, Fructuoso Rivera, el 20 de julio de 1830 jura la Constitución de la República.

1839. Rivera, reelecto presidente de la República, asume el mando en Durazno, el 25 de marzo, ante una comisión venida a tales efectos desde la capital. El ilustre calígrafo y dibujante Besnes Irigoyen, visita también la villa documentando con sus interesantes acuarelas el momento histórico de Durazno.

1867. El 22 de abril una empresa nacional inicia las obras para construir la línea ferroviaria Durazno-Montevideo.

1873. Por Ley del 14 de julio, fíjanse los límites del Dep. de Durazno, incluyendo el territorio en el cual se asienta la capital, entre los arroyos Maciel, Batoví y Sauce de Villanueva.

1875. El Dr. Elías Regules funda la villa de Sarandí del Yí.

1893. Créase el Liceo Departamental de Enseñanza Secundaria, obra particular de tres esforzados paladines de la cultura, el Dr. Teófilo Piñeiro, Dr. Julio Bastos y Dr. Isidoro Revert.

1903. Carlos Reyles, hijo ilustre de Durazno, crea la Liga de Trabajo de Molles.

1910. Queda constituída por feliz iniciativa de Don Ricardo Sierra la Sociedad Rural de Durazno, que

en 1913 realiza su primera exposición feria.

1912. Fúndase el Club Uruguay, institución social prestigiosa.

1923. El 16 de enero, culminando gestiones de la Sociedad Rural de Durazno se crea la Estación Experimental de Epizootias, de enorme trascendencia para el acervo ganadero del país y en la que el eminente sabio Dr. Miguel Rubino realizará su valiosa contribución científica al país.

1953. DURAZNO, en el ritmo destinado de su evolución ofrece hoy muestras espléndidas de una vida de progreso en el orden material y espiritual: su moderno edificio Liceal, que honra la memoria del Dr. Miguel C. Rubino y que cuenta con cursos preparatorios y nocturnos; su moderna escuela Industrial y una Escuela Agraria, su Instituto Magisterial, numerosas escuelas, Bibliotecas Públicas, un magnífico campo de deportes, etc.

Es centro privilegiado de turismo por la belleza de sus playas sobre el río Yí.

RESEÑA HISTORICA DE FLORES

El establecimiento de Trinidad como núcleo poblado, podemos ubicarlo en el año 1804. Sus características iniciales son distintas a las de los demás pueblos que se forman durante la dominación española. Todos los datos convergen a afirmar que Trinidad no obedece a un deseo de las autoridades de iniciarla como población. Parte de una iniciativa particularísima, pues surge con la naturalidad con que quizá se han formado las ciudades primitivas cuando necesidades económicas, geográficas y aun religiosas impulsaban a los hombres a reunirse en un núcleo social.

Si bien Trinidad, por la fecha de su origen podemos decir que es española, por su espíritu, por los hombres que desde su comienzo la integraron, podemos afirmar que es la primera ciudad que lleva en germen todos los problemas que determinan la Revolución, que conduce a la formación de nuestra Nacionalidad.

Por eso sus comienzos son oscuros, sujetos a errores, llenos de incertidumbres, ciudad forjada con la inestabilidad de los momentos vividos, momentos amargos, llenos de sacrificios como fueron los instantes en que se forjó nuestra patria.

El comienzo de la vida de Trinidad está identificado con la figura excepcional del Trinitario Fray Manuel Ubeda, quien demostró un temple especial desde el instante en que llega a la cuchilla de Porongos para levantar un Oratorio. A través de los documentos examinados encontramos sus relevantes condiciones humanas que rebasan su misión de sacerdote, hasta el punto que la Comisión Auxiliadora que rige los destinos de Trinidad en 1842, durante la Guerra Grande, al considerarlo como fundador del pueblo, de acuerdo con la escritura otorgada por Inés Durán el 14 de Abril de 1804, lo califica de "honrado, filántropo, amigo del país, digno y buen pastor".

Fray Ubeda llega a la cuchilla de Porongos en 1802. A partir de ese instante va a luchar por el establecimiento de una población hasta que el 14 de Abril de 1804 Inés Durán le adjudica todos los poderes "para repartir esas tierras a los vecinos que en ellas han poblado hasta el día y a los que en adelante quisieran poblar sin excederse de los límites que se señalan...", escritura sobre la cual se basan los títulos de propiedad de los solares que forman hoy la ciudad de Trinidad.

Por otra parte, en el año 1903, el Diputado por Flores, Don Antonio G. Gozzo presenta un proyecto para que, "desde el día 18 de Julio de 1904, fecha del primer centenario de la fundación del pueblo de Trinidad, capital del departamento de Flores" sea declarada ciudad con todas las prerrogativas consiguientes a ese rango, proyecto que fué sancionado por el Poder Legislativo con el cúmplase del entonces Presidente Don José Batlle y Ordóñez. Las fiestas programadas para celebrar el primer centenario de Trinidad no pudieron realizarse a causa de la guerra civil que afligía en esos momento a nuestro país.

Es de hacer notar que esta última fecha no tiene ningún fundamento histórico en el pasado, tomando solamente un carácter simbólico al identificarla con la fecha patria.

Quedan pues consignadas dos fechas de singular importancia en la vida de Trinidad: 14 DE ABRIL DE 1804 y 18 DE JULIO DE 1904.

RESEÑA HISTORICA DE FLORIDA

Fundación de San Fernando de la Florida. El proceso fundacional de la Florida es preciso y elocuente: el viejo y clásico ceremonial que caracteriza la ejecución de esos actos, se ostenta, solemne, aun dentro del cuadro humilde y pobre que viste el acto. Reunido el vecindario comarcano en el predio que se destinaría para Plaza Mayor, con asistencia de tres vecinos en calidad de testigos y del Párroco Figueredo, leída el acta capitular del 14 de marzo, fundábala don Bernardo Suárez de Rondelo, en la mañana del 24 de abril de 1809, y a nombre de su rey declaraba y era proclamada por el concurso presente, en "cinco veces consecutivas".

La Declaratoria Inmortal de Piedra Alta. — En Florida se constituyó el primer gobierno patrio el 14 de junio de 1825, bajo la presidencia de Don Manuel Calleros. Y, apenas dos meses más tarde, también en Florida, fué instalada la primera Asamblea, llamada Sala de Representantes, el 20 de agosto de 1825, presidiendo el presbítero Don Juan Francisco Larrobla. Cinco días más tarde, en un modesto rancho, sede de sesiones de la Asamblea, se firmó las dos actas de la independencia, que luego se leyó solemnemente sobre la Piedra Alta.

Creación del Departamento. El Departamento de Florida se creó por ley 5 de julio de 1856, segregando su territorio del de San José. Ubicado en el centro de la República y lindando con los departamento de Durazno, Flores, Canelones, San José, Lavalleja y Treinta y Tres, debía tener, necesariamente, una gran importancia comercial. Por razón de su ubicación y por las especiales condiciones de sus campos, Florida se convirtió en uno de los centros ganaderos más importantes de la República.

En el año 1883, Don Juan Colfield, secundado por algunos vecinos de la villa, y con el apoyo de la Junta Económico Administrativa fundaba lo que es hoy la Biblioteca Municipal. En aquel entonces su mantenimiento exigía una gran voluntad y amor a los libros, como que hubo un momento en que fué sostenida por los propios lectores, que abonaban una cuota mínima de $ 0.25, a manera de contribución para adquirir obras. Recién en 1920 se le fijó, por la Junta, una partida para su fomento de $ 10.00 mensuales. En la actualidad la subven-

ción alcanza a $ 2.400 mensuales, y la Biblioteca depende de la Comisión Municipal de Fomento Cultural; comisión ésta que ha ampliado el radio de sus actividades, prestigiando actos culturales en pueblos del departamento. Cabe señalar, asimismo, que dependen de dicha Comisión las Bibliotecas Populares instaladas en Berrondo, Isla Mala, Cardal, 25 de agosto, Mendoza, La Cruz, Chamizo, Fray Marcos, Casupá, Sauce del Yi, Cerro Chato y Nico Pérez, que cuentan con un promedio de 500 volúmenes cada una. El aporte primario fué hecho, en su casi totalidad, por la Biblioteca Nacional.

El número de habitantes de las principales poblaciones del departamento, es el siguiente:

Ciudad de Florida	18.425
" de Sarandí	5.887
Pueblo de Casupá	2.052
" 25 de Mayo	1.577
" 25 de Agosto	1.082
Fray Marcos	1.095

RESEÑA HISTORICA DE LAVALLEJA

La villa de la Concepción de las Minas fué fundada en 1783 por Rafael Pérez del Puerto, ministro de la Real Hacienda Española con residencia en Maldonado. Debía dar destino a familias radicadas en aquel puerto, atendidas con cargo al erario. Había fracasado un intento de colonización en la Patagonia. Cuarenta familias gallegas y asturianas formaron la población inicial de Minas. Desde 1750 corría la versión de las riquezas minerales de la zona, versión que la metrópoli aceptó. Expertos del Potosí fueron enviados a realizar estudios y cateos, actuando en la parte en que está situado ahora el Parque de Vacaciones para Funcionarios de la UTE.

El acuerdo del Cabildo de Montevideo, tomado el 27 de enero de 1816 con la aprobación de Artigas, por el cual se establecía la división departamental o cantonal, incluía a Minas en jurisdicción de Maldonado.

Por ley de 16 de junio de 1837 fué creado el departamento de Minas. Tiene un érea de 12.498,32 kms.

El 16 de mayo de 1888 la villa de Minas fué elevada al rango de ciudad. En la misma ley se decretaban honores expresos al General Lavalleja.

El 26 de diciembre de 1927 fué promulgada la ley que denominó departamento de Lavalleja al que hasta entonces se llamara de Minas.

La línea del ferrocarril a Minas fué inaugurada oficialmente el 6 de enero de 1889. Asistieron a la ceremonia, el General Tajes, Presidente de la República, sus ministros, legisladores, etc.

La población actual de la ciudad de Minas ha sido calculada en unos 30.000 habitantes. No existe censo.

Los ciudadanos inscriptos en el Registro Cívico en todo el departamento alcanzan a 43.438. La inscripción de escolares se descompone en la forma siguiente:

En escuelas rurales: 5.161 alums.

En escuelas urbanas: 5.191 alums.

Las poblaciones urbanas de Lavalleja, villas o pueblos, son las siguientes.

José Batlle y Ordóñez. Declarado pueblo con el nombre de Nico Pérez, el 10 de abril de 1896. Desde el 10 de marzo de 1907 lleva el actual nombre de José Batlle y Ordóñez. Está situado en la 12a. sección, en el límite con Florida. Forma un solo núcleo con la Estación Nico Pérez, pueblo situado en el departamento de Florida.

Solís. Situado en la 2a. sección, fué fundado en 1874. Es el pueblo

más antiguo del departamento, descartada la ciudad capital. En él nació Eduardo Fabini, el más destacado de los compositores musicales del Uruguay.

Pirarajá. Situado en la 9a. sección, fué fundado en 1906.

Zapicán. Situado en la 11a. sección fué fundado el 19 de junio de 1913.

Mariscala. Situado en la 8a. sección, fué fundado el 1º de febrero de 1913.

José Pedro Varela. Situado en la 10a. sección, límite con el departamento de Treinta y Tres, sobre el arroyo Corrales, fué fundado el 1º de febrero de 1918.

El Liceo de Minas fué instalado en febrero de 1912, al reglamentar la ley que los creaba, fechada el 5 de enero del mismo año. Tiene cursos de preparatorios. Funciona, además, otro Liceo en Batlle y Ordóñez.

Centros docentes importantes en la ciudad de Minas: Instituto Normal, Escuela Industrial y Conservatorio Municipal de Música.

No existe censo que permita ofrecer datos ciertos sobre la población urbana y rural del departamento.

FUERTE DE SAN MIGUEL

En el departamento de Rocha "En la cumbre del último cerro de la sierra de San Miguel que, en medio de un territorio pleno de bañados se desarrolla de Sudoeste al Noreste, Portugal, en 1737, por intermedio del Brigadier Gabriel da Silva Paez, levantó esta fortificación dotada de cuatro baluartes, con un camino de ronda junto a la berma, al pie de la muralla, que presenta un desarrollo perimetral de consideración.

Fue levantado empleando los "bochones" naturales de que se encuentra plagada toda la sierra, unas veces asentadas en mortero de tierra arcillosa — las de caras más planas — y otras, equilibrando con loscos y barro, procurando la buena estabilidad. También había pequeños sectores asentados en cal y arena, otros con revoques de igual clase, y hasta con tierra romana. En las aristas de los baluartes y en los merlones del parapeto, el trabajo de piedra era más cuidado, pero también había asientos en seco, en barro y en cal y arena indistintamente. Las troneras — diez y ocho — en cambio, son de piedra de sillería, de granito de Santa Teresa, hechas, evidentemente, en este punto; no así los dinteles y jambas de las aberturas de las construcciones interiores y las de su portada, esmeradamente trabajadas en piedra del lugar, que es granito compacto, rojizo tirando al violáceo, en partes... Dispone de un pequeño foso al correr de la cortina sobre la que se abre la portada de baluarte a baluarte. Sobre las chambranas de aquélla están las aberturas para cadenas que accionaban el puente levadizo, siendo éste de gran interés por ser dispositivo único subsistente en el Río de la Plata.

Como fué ejecutado por Portugal, sus defensas se orientan hacia las que fueran tierras españolas, de donde podía provenir una incursión reivindicadora y, de consiguiente, su entrada se sitúa hacia el lado opuesto".

Extractado de "Civilización del Uruguay", de Horacio Arredondo.

Una de las láminas del Almanaque reproduce un aspecto de este Fuerte como se halla en la actualidad, luego de las obras de restauración.

Cuentos Breves y Chascarrillos

EL CUENTO CHILENO

Examen Ferrocarrilero

En una alejada región del Sur de Chile, un ingeniero inglés tomaba examen a un nativo para el sencillo puesto de guarda-barrera. Todas las preguntas elementales fueron contestadas correcta y rápidamente por el "roto" aspirante. El examinador captó que había condiciones naturales en el candidato como para sacar en el futuro un mayor y responsable funcionario ferrocarrilero. Se animó a hacerle preguntas fuera del mínimo programa y el hombre fué saliendo bastante bien de la nueva prueba. Más entusiasmado el Ingeniero, le planteó este tema:

—Si correspondiendo pasar en breves minutos más, un tren en dirección al Sur, usted ve venir en dirección contraria otro convoy ¿usted qué haría?

—Haría señales con la bandera roja para que se detuviera...

—Pero es que el hecho ocurre de noche...

—Entonces le haría señales con el farol rojo... pmiñor...!

—Bien: pero cuando usted quiere usar el farol, lo encuentra descompuesto y no puede usarlo...

—Bueno... entonces... patroncito... voy a buscar a Melanía...

—¿Y quién es Melania!!?

—Mi mujer... patroncito...

—¿Y para qué la iría a buscar...?

—Y... para decirle: venga m'hijita linda que va a presenciar el choque más horrendo de su vida...!

EXCESOS

Dos "rotos" con apetito de varios días, encuentran un peso "botado" en una alcantarilla. De inmediato deciden comprar algo en el almacén más próximo. Va uno de ellos. Pronto regresa con una botellita y un paquetito minúsculo.

—¿Qué has comprado... "Sanchito..."?

—Pus verás Lucho: 0.90 de vino y 0.10 de pan...

—¿Y para qué tanto pan?

CONSULTA

Un pobre hombre sudoroso y portando regular maleta, se encaminaba a la estación del ferrocarril distante todavía unas quince cuadras.

Encuentra detenido un taxi y le pregunta al chófer:

—¿Cuánto me cobraría por llevarme hasta la estación?

—Quince pesos... ¿sube?

—No gracias... preguntaba para saber cuánto me ahorro siguiendo a pie...

Trabajar en una máquina sin conocer su mecanismo y su funcionamiento es exponerse a sufrir graves accidentes.

Se encuentran dos "rotos" amigos que no se veían desde tiempo atrás. Diálogos y preguntas de circunstancias hasta que sale el tema del trabajo.

—¿Así que has quedado cesante otra vez...?

—¡Por la mala... que así es! y bien injusto, te diré. Tomé trabajo un jueves y el sábado me dieron unos pesitos y para festejar el empleo, echamos unos tragos el domingo y también un poco el lunes para no "cortarla" de golpe que es malo pa'l cuerpo. El martes me dormí de tanto cansancio. Fuí el miércoles al trabajo y el sábado pagaron jornales, justo que era el cumpleaños de mi compadre Lucho... lo que te cuento que estuve muy malo lunes y martes... pero el jueves volví a la fábrica y el patrón me despidió porque no le servía con tantas faltas...

—Pero... ¿el patrón qué se creía...? ¿que eras un esclavo?

CAPACIDAD INVESTIGADORA

En un restaurant, en momentos en que un cliente terminaba de comer el diminuto bife que le habían servido, el garçon se le acerca y le pregunta:

—¿Cómo encontró el bife...?

—¡Porque soy de Investigaciones...!

El guarda del ferrocarril entró al salón de pasajeros diciendo en voz alta el clásico:

—Boletos... pases y abonos...

El "rotito" iba de polizón y cuando aquel le repitió directamente el pedido, le contestó:

—¿Eso que el patroncito pide es de la compañía de ferrocarriles?

—Sí señor...

—Pues yo no tengo nada de eso...

—¿Y por qué...?

—Y... verá usted... a mí no me gusta andar con cosas ajenas... ¡está re-feo!...

GUARDA PARA PROTEGER SUPERFICIES AL USAR UN DESTORNILLADOR



Cuando sea necesario proteger una superficie de los rasguños causados por un destornillador que se desliza de la cabeza de un tornillo, utilice un disco grande de caucho, cortado de un trozo de la cámara de un neumático. El tornillo se introduce dentro de la pieza, a través de un agujero en el centro del disco de caucho. Este puede quitarse con entera facilidad con sólo levantarlo por encima de la cabeza del tornillo un instante antes de completarse la operación.

Antes de empezar a trabajar en una máquina, es necesario comprobar que sus protecciones están colocadas en el lugar que les corresponde y que se hallan en buenas condiciones.



FUTURO PROMISORIO Y PLENO DE OPTIMISMO

La previsión mediante el Seguro de Vida puede existir en todos los hogares, aún en aquellos de condición más modesta e impulsar a los jóvenes hacia un futuro promisorio, con optimismo y fe.

Con unos centésimos por día puede Ud. comprar hoy el capital que le ayude a asegurar la formación que quiere darle a sus hijos para que triunfen en la Vida.
Nuestra Sección Vida tiene un plan de Seguro de Vida para cada conformación de hogar.

C O N S U L T E N O S

B A N C O   D E   S E G U R O S   D E L   E S T A D O

EL GAUCHO Y SUS ANTECESORES

EL CHANGADOR Y EL GAUDERIO

Por *JULIO SILVA VALDEZ*

Algunos historiadores pretenden que el gaucho es de origen argentino.

Su propaganda, especialmente en el exterior, nos habla del "gaucho argentino", cuando en realidad tiene claro origen oriental.

El historiador argentino Emilio A. Coni, —estudioso sin duda muy interesante en algunas de sus conclusiones,— busca el origen del gaucho en la Provincia de Santa Fe, y pretende encontrar su primer rastro en razón de la aparición del caballo, del ganado vacuno cimarrón y de las herramientas del trabajo del campo: lazo, boleadoras, desjarretadores, etc.

Como primera prueba documental para asentar esta aserción cita una carta escrita por Hernandarias en 1617, en la que, refiriéndose a las vaquerías que se hacían en Santa Fe, hace mención de unos "mozos perdidos", que tienen como único sustento los productos de la ganadería.

Para el historiador Coni, pues, estos "mozos perdidos" de Santa Fe, son ya los gauchos o pre-gauchos, aunque esta expresión de "gaucho" va a aparecer escrita casi dos siglos después.

Ya, entonces, antes que se descubra el mote, la palabra o el adjetivo "gaucho" lo están ubicando entre los "mozos perdidos", adelantándose así en siglos a endilgarle al gaucho todo lo malo con que después se le juzgó a causa de su vida libre y sin sujeción a ninguna autoridad.



El escritor e historiador argentino Martiniano Leguizamón, —que era muy oriental y dijo cierta vez que la Banda Oriental podría haber sido "la más taita de las provinciaes argentinas",— empieza más lejos en su búsqueda del origen del gaucho, y supone ubicarlo en ciertas cartas que escribió Hernando de Montalvo en 1580, cuando expresa que "*...los hijos de la tierra, así criollos como*

Hectáreas de caña de azúcar sembradas en la República: 1.789,5.
(Censo General Agropecuario 1951)

mestizos que de cinco partes de la gente las cuatro son cada día más desvergonzados y sin ningún respeto a las justicias haciendo muchos delitos..."

De modo que todo el que era bandido tenía que ser gaucho.

Dos de estas cartas que cita Leguizamón son de Antoño Pérez de Avila, Comisionado del Partido de San Antonio de Areco, en las que anuncia la remisión de unos presos, y dice en una de ellas que "*remite un mulato que fué esclavo de Don Marcos Riglos y anda de gauderio...*", y en la otra carta dice que envía varios sujetos, "*el primero conocido gauderio y ladrón de toda especie de ganado y acusado de este delito ante los Alcaldes de este Partido, y los otros por haberlos cogido en su compañía con bolas, lazos, maneas y cuchillos, armas propias de gauderios y ladrones...*"

El gaucho, pues, primero "changador", luego "gauderio" y después "gaucho", es buscado por estos historiadores siempre en el gremio de los ladrones, aunque el delito se juzgue por el solo hecho de llevar consigo las "armas" de los gauderios, —bolas, lazos, maneas y cuchillos,— que no eran otra cosa que las herramientas necesarias e imprescindibles de toda labor de campo.

La palabra "gaucho" no fué conocida hasta fines del siglo XVIII, —nosotros la hemos encontrado en un "Bando" manuscrito del Archivo de Soriano de 1792, — pero no hay duda que primero fué "changador", después "gauderio" y al fin "gaucho".

La palabra "changador" aparece por primera vez en Montevideo en 1729, —lo afirma el mismo Coni,— mientras en Buenos Aires no se registra hasta 1748. En cuanto a la expresión "gauderio", que el historiador Coni la encuentra por primera vez en Gualeguaychú, —río Uruguay por medio,— en 1771, en cierto escrito en que se da noticia de cómo "*unos gauderios robaron una mujer casada*", ya estaba citada anteriormente por Concolorcorbo en su "Lazarillo de Ciegos Caminantes", referida al año 1765, cuando dice que los gauderios "*son unos mozos de Montevideo*", cosa esta que pone de mal humor a los historiadores argentinos.

"*Esta voz*, —dice Coni,— *importada de la Banda Oriental, se usará por poco tiempo en esta Banda, hasta que será desplazada cuarenta años después por su similar gaucho...*"

Llegó a ser, indiscutiblemente, con razón o sin ella, un epíteto injurioso esta expresión de "gaucho", siempre unida en la vieja papelería histórica del Río de la Plata a los otros motes de "bandido", "vagabundo", "ladrón" y "mal entretenido", pero dejó de serlo cuando esos mismos gauchos, tan aporreados en los documentos oficiales, abandonando su vida agreste y libre, pasaron a integrar las milicias ciudadanas de Artigas en defensa de la tierra, y el mote se convirtió entonces en honroso título, llegando a ser designación oficial de las famosas milicias de Salta a las órdenes del General Guemes, pues ya sabemos que "los gauchos de Guemes" nunca fueron gauchos.

Sin embargo, y dejando de lado por parecer parcial la opinión de los autores uruguayos que como el

Dr. Pablo Blanco Acevedo sostuvieron que el gaucho es netamente oriental en su origen, fué el destacado historiador francés Paul Groussac, —acaso el más importante de los que escribieron historia argentina,— quien sostuvo y reclamó para la Banda Oriental la cuna original del gaucho.

Para el historiador Groussac no hay duda de que gauderio y gaucho quieren decir lo mismo, y cita para afirmarse en ello lo escrito por el Capitán de Navío Félix de Azara en su "Descripción del Río de la Plata":

"—...*hay en aquellos campos, principalmente por los de Montevideo y Maldonado, otra clase de gentes llamados más comúnmente gauchos o gauderios...*"

Al aparear ambas designaciones y ubicarlas en Montevideo y Maldonado, Azara nos da la prueba de que las palabras querían decir lo mismo, y que los primeros gauchos los encontró en la Banda Oriental, cuando vino integrando las Comisiones demarcadoras de las fronteras de España y Portugal.

"—*A fines del siglo pasado,* —dice Groussac,— *el apelativo "gauderio" era de uso corriente en estas provincias. Figura en gran número de documentos privados y oficiales, y especialmente en los "Informes" de los virreyes, y siempre apareado a la palabra "changador".*

Y agrega: "*El gauderio es el vagabundo de la campaña oriental, y no se remonta más allá de mediados del siglo pasado en la literatura histórica del gauderio. En ningún documento anterior a 1750 he hallado esta designación. Los dos datos positivos que de la historia resultan, son: primero: que el tipo gaucho o gauderio es primitiva y exclusivamente uruguayo, y segundo: que no ha nacido ni existido antes de 1750*".

Luego de estas rotundas afirmaciones del gran historiador franco-argentino, no quedan muy firmes las citas de Coni y Leguizamón buscando el pre-gaucho en tiempos demasiado remotos.

Los changadores, gauderios o gauchos tan mal tratados en los escritos de los virreyes, gobernadores y comisionados de campaña, ¿eran, realmente, bandidos, vagabundos y ladrones como se desprende del contexto de esos documentos?

¿A quién robaba el que volteaba un novillo realengo y cimarrón, en el campo abierto y lejano que no había sido dado en propiedad a nadie todavía? ¿Al rey de España, dueño y señor de campos y haciendas por derecho de conquista a mano armada?

En las acusaciones y denuncias de robos atribuídos a los gauchos no es común que se registren robos que no sean de vacas, ya lo hemos visto en las cartas citadas por Leguizamón. No robaban dinero, ni ropa, ni aperos, ni trigo. Robaban novillos, que era el modo de su sustento, y de su comercio.

Para ellos, y también para los otros que no eran gauchos, las vacas que estaban en el campo nacidas sin noticia de nadie no tenían dueño, estaban solas y aisladas de todo poblado, no tenían marca ni nadie las custodiaba ni se paraba rodeo con ellas, y su arreo y faena que se hacía para sacar cueros, grasa

Producción, en toneladas, de caña de azúcar en la República: 31.848,8.
(Censo General Agropecuario 1951)

y sebo era cosa común que ellos veían hacer no solamente a los portugueses de la Colonia y la frontera, sino a los mismos estancieros civilizados de Buenos Aires, Montevideo y Santa Fe, que arreaban el ganado cimarrón con y sin permiso de las autoridades para aumentar sus haciendas y enriquecerse, entrando a saco por los campos y destruyendo la gran riqueza que representaba el ganado vacuno de la Banda Oriental.

En la segunda década del siglo XVIII, a causa de la multiplicidad de las licencias que las autoridades de Buenos Aires dieron para vaquear, se concluyó el ganado de las campañas bonaerenses, y para reponer sus planteles exhaustos, el Cabildo de Buenos Aires resolvió echar mano del ganado de la Banda Oriental, y al efecto dispuso en Marzo de 1720, que se hiciera una recogida general de vacunos, *"en la otra banda del río"*, y para consumarla, consultó a los estancieros de esta Banda, Fernando Ignacio de Valdez y Juan de Illescas Nieto, sobre la posibilidad y costos de una arreada de cuarenta o cincuenta mil reses.

Miles de caballos y cientos de peones se necesitaba, y muchas carretas y arrobas de yerba y tabaco y meses de tiempo, según el informe producido.

El Cabildo de Buenos Aires no hizo la arreada por su cuenta, pero autorizó a Valdez, Illescas y otros para que la hicieran, debiendo pagarles el Cabildo cinco reales por cada res puesta en Coronada y medio en el Río Seco.

Y en el afán de repoblar sus estancias y hacer cueros para su exportación a costa de la inmensa riqueza ganadera que existía en los campos de la Banda Oriental, el Cabildo de Buenos Aires dió innumerables licencias para recoger ganado, aunque no para cuerear, *"porque para esto*, dice Coni en su "Historia de las Vaquerías",— *las licencias no se pedían; se tomaban...*"

Los empresarios santafesinos López Pintado y Márquez Montiel entraron en la Banda Oriental en 1716 con cuatrocientos peones y de una sola arreada se llevaron doscientos cincuenta mil reses, calculándose que estos dos señores se llevaban más de seiscientas mil reses por año. Estos arreos fabulosos acabaron por alarmar al propio Cabildo de Buenos Aires, que en su sesión del 27 de Julio de 1720 resolvió cerrar totalmente las vaquerías por cuatro años, *"por que si no se echa llave a las campañas de la otra Banda prohibiendo la saca de ganado por cuatro años, se acabarán indefectiblemente las pocas vacas que hoy existen..."*

Fundada la Ciudad de Montevideo y repartidas las primeras estancias, Zabala les mandó dar doscientas vacas a cada vecino, y poco después repartió entre ellos seis mil vacas más. Pero ellos no acrecentaron sus haciendas sólo con el procreo, sino que cada uno las aumentó saliendo campo afuera para arrear todo el ganado cimarrón que pudieron obtener.

El Cabildo concedía licencia para ello, y las negaba cuando el ganado

Hectáreas de mandioca sembradas en la República: 222,7.
(Censo General Agropecuario 1951)

empezaba a escasear y se corría el riesgo de que faltara la carne para el abasto de la Ciudad, de la guarnición de la Plaza y de los Navíos españoles que se detenían en el Puerto, pero los vecinos sacaban lo que querían y faenaban con y sin permiso del Cabildo, aún en aquellas épocas en que por su escasez el Cabildo obligaba a los estancieros a prorra-

cas en gran cantidad dentro de la jurisdicción de Montevideo, y cuando el Comandante de la Plaza, Domingo Santos de Uriarte, con dos delegados del Cabildo fué a intimarle la suspensión del arreo, exhibió una orden que tenía del Gobernador de Buenos Aires. Elevó su queja el Cabildo de Montevideo al Gobernador Salcedo, y entre tanto, como



tear sus ganados para el envío obligado de reses al Matadero, a cuyo efecto los Cabildantes iban en persona a contar el ganado de cada estancia.

En Agosto de 1738, el Cabildo tuvo noticias por sus Comisionados de Campaña que Fernando de Valdez, —aquel mismo de las vaquerías para Buenos Aires,— estaba arreando va-

modo de compensación o de venganza, dió orden general a todos los vecinos para que salieran con hijos y peones para que arrearan todo el ganado cimarrón que pudieran. Días después, el Gobernador Salcedo, ignorando la orden del Cabildo, y para compensar a los montevideanos por la orden que había dado a Valdez, mandó decir que podían sacar todo

Hectáreas de mandioca cosechadas en la República: 212,2
(Censo General Agropecuario 1951)

el ganado que quisieran, "*por que es mejor que los ganados los aprovechen los vasallos del rey y nó que se lo lleven los portugueses...*"

En un "Informe sobre el arreglo de los campos de la Banda Oriental", existente sin firma en el Archivo de la Real Academia de la Historia, en Madrid, publicado en la Revista Histórica por el Sr. Brito Stífano, y que se refiere al año 1794, se hace un extenso estudio sobre los "desórdenes" en la Campaña Oriental, y entre otras muchas cosas se describe con muy acertadas expresiones algunos de los modos con que se obtiene ganado cimarrón en estos campos abiertos.

"*—Para los estancieros basta tener una rinconada del campo, un cajón, o un terreno encerrado entre dos arroyos con un mal rancho pajizo. El ganado silvestre que anda vagando ha de caer algún día a esta rinconada buscando pasto o agua. Luego que está adentro ha perdido su natural libertad según el Fuero de Campaña, y se ha hecho del señor del suelo...*"

Es simplemente una trampa que pone el rico estanciero para hacerse de ganado cimarrón, y según la costumbre, lo que el informante llama el Fuero de Campaña, el ganado que de este modo pasa a su campo ya es de su propiedad.

¿Qué diferencia existe entre esta manera de adueñarse del ganado el estanciero que apronta la trampa en el horcón de dos corrientes de agua, de aquella otra del gaucho que consiste en procurarlo con la maestría de su lazo o de sus boleadoras? ¿No rige para el gaucho ningún "Fuero de Campaña?"

El estanciero contrata luego al gaucho para desollar aquel ganado obtenido sólo por haber caído en su trampa, y le paga por unidad de cueros, o por jornal, o por contrato de conchavo, y le paga también por los cueros que el gaucho traiga de otros campos.

La diferencia la constituye algo que se establece en la propia ley porque se rige la comercialización del cuero. En la Ciudad sólo puede venderse el cuero que viene con marca de estancia conocida, es decir, cuando se conoce su origen, cuando la partida está respaldada por el nombre del estanciero, y entonces la operación es lícita, pero si el gaucho trae a la venta el cuero obtenido en la misma forma que el estanciero pero sin certificado de origen, entonces es contrabando.

El informante anónimo de 1794 lo explica con toda claridad:

"*Para verificar esta adquisición ha inventado la malicia dos especies de contrato: uno es de arrendamiento y otro que se puede llamar de compra y venta, aunque más es innominado. El primero se ejecuta alquilando peones que entran a este coto lleno ya de ganado a matar, desollar, estaquillar y desgarrar el cuero; y el segundo ajustándose con un changador en el precio de cada cuero que presente faenado, siendo de su cuenta pagar a los peones y buscar el ganado donde lo encuentre. De cualquier modo que esto se ejecute, es una operación bien sencilla para el estanciero: en el primer caso no tiene más que poner un sobrestante en su estancia que alquile los peo-*

Producción, en toneladas, de mandioca en la República: 3.079,0
(Censo General Agropecuario 1951)

nes y les pague su jornal; y en el segundo tiene menos, porque sin moverse de su casa le traen a ella seis u ocho mil cueros, o los hace conducir desde el campo a la Ciudad, los encierra, paga su ajuste al changador, y está el negocio concluido. De ambos modos concurre como parte esencial el nombre del Estanciero, porque sin este frontispicio no pueden caminar por la campaña, ni entrar a Montevideo, ni embarcarse para Buenos Rires, porque caerían en pena de comiso, pero en llevando el sobrescrito del Hacendado a quien se suponen pertenecer estos cueros trashumantes ya van libres hasta llegar al Báltico sin que nadie les pueda embarazar el paso. Para esto sirve la Estancia: ella es como un lazo, la red o el ciñuelo donde se atrampan los animales, y ella franquea el pasaporte con que ha de girar esta hacienda".

Explica el informante que lo célebre de todo esto, es que está canonizado de justo por una moral de campaña tan legítima como su fuero. En el primer caso, dice el estanciero que las reses que manda matar son aquellas que se han hecho suyas por el ingreso de ellas a sus pastos y aguadas, o por una subrogación del ganado que fué suyo en algún tiempo y se le huyó después, y en segundo caso, él no hace más que comprar por el precio convenido con el vendedor el ganado que éste le ofrece en venta, sin que deba ser de su cuenta el modo con que lo ha adquirido. En cuanto al changador, o el gaucho, no ha hecho otra cosa con el toro que lo que hace el cazador con el jabalí o el pescador con el pez: matar una fiera indómita que no tiene más dueño que el que la aprehende, o enganchar un animal que no pertenece a nadie, "*y sobre estos absurdos dogmas descansa la más basta negociación que se hace en toda América por criollos y europeos*", —comenta el informante anónimo.

Pero hay otra forma mucho más interesante de hacerse de ganado cimarrón el hacendado y el changador, y es cuando el estanciero paga al changador con su mismo trabajo, sin desembolsar ni un real. Lo explica el autor de este espléndido y extenso "Informe" que no se sabe para quién se hizo.

—*"Se le piden al changador seis mil cueros, por ejemplo, y él mata siete mil. Entran estos en Montevideo bajo título de ser pertenecientes al Hacendado N., y después que se han conducido a casa de éste, aparta mil para el changador y le quedan seis mil libres. Viene a hacerse un contrato de compañía en que el nombre del Hacendado hace el fondo de la negociación, y el latrocinio del changador la industria, sin que ninguno aventure nada, de suerte que si el changador, así como hace de su cuenta la faena conduce también de la suya la corambre a Montevideo, el Hacendado se halla con seis mil cueros a la puerta de su casa sin haber arriesgado un peso..."*

El ganado cimarrón, pues, no era de nadie, sino de aquel que lo agarraba primero en el campo. Era la costumbre que, contra la ley, se había hecho ley. Comentando este hecho, el informante anónimo de 1794

dice que *"ascendió el latrocinio a ser un título hábil de dominio, creando una especie de derecho municipal"*... Y agrega que el robo se había convertido en acción justa y en título civil de ganar dominio, por considerarse también como una represalia por el ganado que cada uno había perdido por otro robo o dispersión, y que nadie deja de robar cuando puede.

Y agrega: *"El menor y el mayor, el pobre y el rico, el timorato y el libertino, todos roban y a todos pertenece lo que nace en el campo, a manera de un monte público consejil, donde todos los vecinos tienen derecho a tomar leña sin más costo que el trabajo de romper el árbol"*.

Y en cuanto a los "rincones" formados por la confluencia de los ríos y arroyos, que el informante califica de trampas para cazar ganado, era lógico elegirlos así para establecer con ello un límite natural e inconfundible de sus medianerías.

Todos los campos que se denunciaban como "vacos" o "valutos", —como se decía entonces a los campos realengos sin ocupante conocido,— se elegían entre los que formaban un rincón. Se puede suponer la ganancia que los dueños de estos campos podían obtener por entrada de ganado silvestre en sus dominios, en razón de las grandes extensiones de tierra que poseían y el volumen de las aguas que los circundaban.

Los campos que Don Francisco de Alzaibar dejó a su sobrina Doña María Gabriela, —lo cita el informante,— constaban de quinientas leguas cuadradas entre los ríos Negro y Santa Lucía, *"todos puestos en rincones"*, y el de Don Juan Antonio de Haedo, tenía ciento cincuenta leguas cuadradas entre la costa del mar y el arroyo Solís hasta el cerro de Pan de Azúcar.

Pero el más famoso de estos rincones fué el llamado "Rincón de Clara o de Zamora", verdadera bolsa de "cuarenta leguas en cuadro", limitadas y cerradas por el Río Negro, el Tacuarembó Grande, el arroyo de Clara y el Cerro del Ombú, comprado por Don Miguel de Zamora en 1792, en el que el ganado que entraba podía morir de viejo sin encontrar la salida.

Resulta inexplicable esa permanente clasificación de ladrones que se hacía de todo hombre libre de campaña que por su cuenta hacía en poca monta lo que los otros que no eran gauchos hacían en mucha. El gaucho prefería la vida libre porque era su costumbre y su gusto. Se mantenía en el máximo de la libertad, y esto no es criticable. El mismo informante anónimo de 1794 nos explica cómo era la vida de estos hombres de quienes él fué contem-

Hectáreas de tabaco cosechadas en la República: 271,4.
(Censo General Agropecuario 1951)

poráneo y vió actuar, y en unas pocas líneas, sin pensarlo, nos prueba que el gaucho no hubiera cambiado su vida ni su oficio por otra cosa ninguna.

"Es un linaje de gente que no ha visto la cara al miedo, —dice,— que tienen por oficio lidiar con fieras bravas y burlarse de ellas con facilidad, y estiman sus vidas en muy poco. Libres, pues, e independientes de toda clase de potestad, acomodados a vivir sin casa ni arraigo, acostumbrados a mudar de albergue cada día, surtidos de unos caballos velocísimos, dueños de un terreno que hace horizonte, provistos de carne, vestidos de lo necesario con estar casi desnudos, y sobre todo manejando a discreción de un tesoro inagotable como es el de los cueros, fácil es de conocer el contento que dará esta vida a los que la disfrutan sin temor de pena alguna".

¿Se le podría ocurrir a uno de estos gauchos arrimarse a un Alcalde o Comisionado de Partido a preguntarle cuáles eran las leyes que debía de cumplir, y que, además, nadie cumplía?



Pasado el tiempo, cuando el país fué poblándose de estancias y se multiplicaron los rodeos aminorándose el número del ganado cimarrón, los changadores fueron convirtiéndose en estancieros o peones de estancia, desapareciendo de la papelería histórica el nombre de "changador" y de "gauderio". "Gaucho" empezó a ser así todo hombre de campo dedicado al trabajo de la ganadería, peón o tropero, y a veces patrón, lo que

Producción de tabaco en la República: 327.242 kgrs.
(Censo General Agropecuario 1951)

en la otra Banda se llama "resero". Así lo agarraron los sucesos de 1811, cuando en el arroyo Asencio se dió el primer grito de libertad.

Fué entonces que, cumpliendo un hermoso destino, cada uno de ellos se armó de una chuza, montó en su mejor pingo y se arrimó a la huestes de Artigas, a quién amó y respetó porque era más gaucho que él, y con el coraje adquirido en la lucha con el toro salvaje del campo, luchó contra españoles, portugueses y porteños.

Pudo haber gauchos malos y buenos, como en todo gremio o asociación, pero su característica más saliente fué la generosidad y el desprendimiento.

"*Son muy hospitalarios,* —dice hablando de ellos Félix de Azara,— *y si cualquier transcúnte se presenta en su casa a solicitarlo, lo alojan y lo alimentan sin preguntarle quién es ni adonde va, aún en el caso de permanecer muchos meses. Es cosa que he visto*".

Era sobrio y serio y no era vagabundo porque vivía de su trabajo, —que la faena del campo es duro trabajo,— y porque era pródigo nunca atesoró riquezas. No tenía cultura ni le enseñaron moral, pero amó a su tierra y la defendió por intuición de libertad, y con su valor y su sangre ayudó a fundar patrias.

* * *

EL POLO BAMBA

El Polo Bamba fué el primer y único café literario que tuvo Montevideo. Fundado por Severino San Román, supo éste imprimirle el carácter de un verdadero cenáculo literario: con "El Consistorio del Gay Saber" y la "Torre de los Panoramas", constituyó en el Montevideo del 900 uno de los centros intelectuales más prestigiosos. "A él concurrían — nos dice Zum Felde — Florencio Sánchez, con su negligente corpachón, su cara de muchacho y sus grandes manos flojas que no sabía que hacer de ellas, Angel Falco con su desafiante porte de d'Artagnan y su lírica hugonesca, Armando Vasseur, con el rictus agrio de su boca y su petulancia agresiva, Emilio Frugoni, entonces el trovador gárrulo de El Eterno Cantar... Lasso de la Vega, flaco y andaluz, bebedor y conversador incansable, quijote arremetedor de molinos católicos."

Entre otros ilustres parroquianos figuraban también: Medina Betancor, Guzmán Papini, Edmundo Bianchi, el admirable dramaturgo Ernesto Herrera, Ovidio Fernández Ríos, José G. Antuña y Alberto Lasplaces. "En el Polo Bamba — dice Zum Felde — se hablaba mucho y se consumía poco". Su propietario, don Severino San Román, poco celoso de sus intereses comerciales, era un idealista más, se sentía autor dramático y escribía obras que provocaban la hilaridad entre los contertulios, como por ejemplo la que se titulaba: "La Chimpancé, hoy Amapola". San Román se había captado la simpatía de aquellos jóvenes y propiciaba así con su cenáculo del Polo Bamba, el desarrollo intelectual de una generación que supo vivir intensamente la vida del espíritu.

LA PULPERIA

Por SERAFIN J. GARCIA

★

En la dilatada y soledosa extensión de las llanuras nativas, la pulpería era el único centro permanente de convivencia social.

Procuremos evocar aquellos toscos y fuertes caserones, construidos por lo general con desiguales y pesadas piedras, que la paciencia y el esmero de los intuitivos albañiles de entonces lograban ensamblar y unificar de una manera admirable, no desprovista, por cierto, de sentido estético.

Ubicada estratégicamente sobre la cúspide de alguna loma o cuchilla, siempre a la vera de los caminos reales, donde era, por supuesto, más numeroso el tránsito, la pulpería ostentaba como inconfundible característica un banderín izado en la parte superior de su fachada rústica, la tentación de cuyo llamado cordial y promisorio difícilmente resistía el viajero.

Desde los cuatro puntos cardinales afluían a su reja cada domingo los gauchos sentenciosos, fuertes y bravíos, en procura de algunas horas de solaz, de comunicación humana, con que resarcirse de las largas jornadas solitarias o de las duras faenas ganaderiles, siempre erizadas de riesgos.

Ese esparcimiento periódico érales tan necesario como el sustento corporal y el aire que respiraban. Hombres al fin, su misma condición de tales les impulsaba a reunirse y a confraternizar, identificados en una absoluta comunidad de gustos, costumbres y diversiones.

Y la acogedora pulpería — que además de almacén, tienda y despacho de bebidas, era también un poco botica y otro poco fonda — brindábales adecuado ambiente para satisfacer con holgura ese necesidad.

En la glorieta generalmente espaciosa, o acodados junto a la reja de sólidos barrotes, tras la cual el pulpero — vasco acriollado o ambicioso gallego diligente — escudaba su integridad física contra eventuales riesgos, agrupábanse, pues, aquellos hombres francos y sencillos, no sólo con el propósito de efectuar largas libaciones finalizadas en reyertas sangrientas, como erróneamente suele afirmarse, sino en modo especial para intercambiar impresiones y noticias, narrar y oír sabrosas historias populares, comentar los sucesos más importantes del pago, concertar pencas u organizar carreras de sortijas — las dos diversiones principales de la época — cuyo escenario era siempre la parcela de campo correspondiente a la misma pulpería.

Otras de las diversiones que atraían al gauchaje eran las jugadas de taba y las apasionantes partidas de tejo y sapo, en las cuales, mucho más por cierto que el dinero apostado, interesaba a los participantes la demostración de sus personales aptitudes como jugadores. Una "clavada de vuelta y media", por ejemplo, o la introducción consecutiva de varios tejos en la boca del gan sapo metálico, eran hazañas que movían a franca admiración y a es-

trepitoso entusiasmo aun al mismo adversario perdedor de la apuesta.

También era frecuentes en las pulperías las riñas de gallos, otro de los espectáculos favoritos. A la pelea principal, concertada con anticipación, sucedían indefectiblemente las ocasionales, resultantes de desafíos formulados sobre el mismo ruedo, y en las cuales intervenían gallos cuyo aspecto solía desmedrarse con habilidad, afeándoles el plumaje, a fin de disimular su real estado físico o de encubrir sus cualidades bélicas.

Practicábase, asimismo, diversos juegos de naipes, entre los cuales contaban con la predilección general el mus y el truco, especialmente este último, quizás por ser el más propicio a la exteriorización del peculiar gracejo gauchesco, desde que ofrecía ancho campo para el empleo de los refranes alusivos, de las reticencias socarronas y picarescas, de los amagos y sutilezas de siempre doble intención, todo lo cual demandaba una saludable y constante esgrima del ingenio.

Claro está que a veces se hacía presente la tragedia, cosa por demás explicable en un medio poblado de hombres recios, para quienes el valor personal constituía una cualidad primerísima. Cierto es que solían efectuarse duelos a primera sangre, simples alardes de virilidad y destreza, que a la postre resultaban el punto de partida de una amistad inalterable. Pero la pulpería era, sobre todo, el sitio donde los hombres se acercaban empujados por una imperiosa necesidad de fraternizar, de comunicarse entre sí, aliviando de tal modo el peso de la soledad en que transcurrían sus errantes vidas, privadas durante días y días de todo contacto humano, aisladas en la inmensidad de los campos silenciosos y desiertos.

Ningún sitio, por cierto, como la pulpería para establecer ese reconfortante vínculo humano, que tonificaba y renovaba el espíritu del gaucho.

Muchas veces la comunicación entre hombre y hombre se producía sin que interviniera en ella la palabra. No esa preciso ese agente — indispensable a los seres civilizados — para que aquellas almas simples se encontraran y se comprendieran. Bastaba la presencia humana, la sola proximidad corporal, el solo hecho de verse juntos allí, de dejar transcurrir juntos el tiempo, para que se cumpliese ampliamente el objetivo por todos perseguido: liberarse, aunque fuese de un modo transitorio, del agobiante peso de la soledad.

Se ha hablado de la parquedad del gaucho, de su marcada inclinación a expresarse por monosílabos o por frases escuetas, descarnadas, cosa bien explicable si se considera el medio y las circunstancias a que tenía que amoldar forzosamente su modo de vivir.

A despecho de toda una literatura que se ha empeñado en mostrárnoslo locuaz, dicharachero y fanfarrón, el gaucho era mucho más propenso al silencio que a la palabra. Por eso, acodado, ante el mostrador de la pulpería, teniendo al alcance de su mano el vaso de ginebra o de caña que bebía o sorbos lentos y pequeños — ya que no era su fin emborracharse sino templar el ánimo, abrir ámbitos cordiales para el asomamiento de su corazón —, podía pasarse horas enteras sin despegar los labios, satisfecho de tener a su lado a otros hombres que sabían callar también, que también eran capaces de comprender y disfrutar esa profunda comunicación sin palabras.

Pero existía entre ellos algo más acercante aún, más poderosamente

hermanador que el silencio. Y ese algo era la música, el canto.

Como en ninguna pulpería que se estimase faltaba un par de guitarras bien encordadas y mejor encintadas. — con sendas pieles secas de víbora en su interior "para aclararles las voces", conforme a la creencia popular—, y como tampoco faltaba gauchos de manos hábiles y fácil inspiración, siempre pronto a lucir las cualidades de su vena poética y el chisporreteo de una inventiva fecunda, pródiga en ingeniosos retruécanos, aderezada de gracia y de malicia, resultaban frecuentes los lances contrapuntísticos, o sea las payadas, fuente de origen de la poesía gauchesca. Consistían estos lances en la imporvisación versificada de preguntas y respuestas cuyo molde constituíanlo, por regla general, la cuarteta octosilábica o la décima, acompañadas habitualmente por un sencillo aire de cifra, que se estiraba a voluntad entre una y otra estrofa, conforme a las necesidades de la inventiva poética.

Largo tiempo podían durar las competencias de marras; tanto como fuere menester para que uno de los adversarios fracasara en alguna respuesta o se negara a continuar preguntando, lo cual implicaba un tácito reconocimiento de su derrota.

Así, entre payadas, juegos, o simples pláticas con intercambio de noticias, transcurrían los domingos en las primitivas pulperías de nuestra campaña, donde los gauchos se reunían para hacer más llevadera su vida solitaria, erizada de peligros y de dificultades. Aquellos acogedores caserones de piedra eran los encargados de satisfacer su humana necesidad de esparcimiento. Y es indudable que no pudieron tener un destino mejor ni más hermoso.

FORTALEZA DE SANTA TERESA

La Fortaleza de Santa Teresa, uno de nuestros más valiosos monumentos históricos, ubicada en la Angostura de Castillos, fué construída por el Ing. Francisco Rodríguez Cardozo, sobre la base de una antigua construcción portuguesa realizada por el Ing. Gómez de Mello.

Dice Horacio Arredondo: "Su planta afecta la forma de un pentágono de 25 lados irregulares con 5 baluartes, también de forma irregular, colocados en distintos planos, todo lo cual obedece al fin de procurar dominar la ondulada topografía circunvecina, de manera de no dejar lugar donde su artillería no pudiera batirlo. Tres, de los cinco baluartes, están orientados hacia el Brasil, que era el lugar de donde, lógicamente, era previsible una invasión.

Dentro del recinto, que ocupa más de una hectárea y media, existe una serie de construcciones, incluso capilla. Su perímetro exterior excede los 600 metros y está dotado de 44 troneras. Toda la obra es de piedra de sillería, labrada en las canteras abiertas en las afloraciones de granito inmediatas, presentando una serie de elementos interesante para los estudiosos de estereotomía".

Extractado de "Civilización del Uruguay", de Horacio Arredondo.

Una de las láminas del Almanaque, reproduce un aspecto de esta Fortaleza, como se halla en la actualidad, luego de las obras de restauración.

EL GALLO

Cuento para el Almanaque del Banco de Seguros del Estado, Año 1954.

Por *ANTONIO VEGA (h.)*.

Se sacudió las botas con el rebenque. Lo tapaba el polvo como una neblina imperceptible y apagadora. Muy cumplido el hombre se quitó el sombrero aludo al entrar en la casa de los hermanos Fagúndez. Una casa como para dos, desencalada, asomándose por cuatro ventanas enrejadas al campo y una puerta baja y ancha. Cerca un galpón, una enramada y allá una quintita que cabía dentro del galpón. A invitación de doña Teodora, el hombre tomó asiento en una silla veterana. Se desató el pañuelo del cuello, un pañuelo de color vino tinto y anduvo recogiendo sudor por la cara y el cuello. Por último lo sacudió, anudándoselo de nuevo.

—¡Mire que hay tierra! Y el agua... prendidita allá arriba — y el nuevo vecino del pago, Zenón Galíndez, rió queriendo ponerle buena cara a la seca. Una cara redonda y colorada la de Galíndez, con una dentadura que parecía un hueso de caracú atravesado. Se reía estrepitosa y burlonamente.

—Así que... — cortó la Teodora, buscando el motivo de la visita.

Zenón fué tirando de las riendas a la risa hasta que la paró y entró al tema.

—Vengo a pedir una mano, ¿sabe, doña?



—¿Si ésta le sirve pa'algo?

Con gracia ridícula, la mujer sacudió una mano rechoncha y curtida, que ocupó en seguida para ofrecerle un mate.

—Esa mesma, precisamente, no. El hombre chupó suavecito por la bombilla. Ando en busca de la dε su hermano.

—Aura debe andar arreando ganao.

Quedaron en silencio un momento. El, echado para adelante, chupando, con las piernas separadas y los codos apoyados en las rodilas. Ella, la Teodora, con sus cincuenta años que hacían nacer el "doña" sin querer, ubicada en su poltrona, muy oronda ella, con sus oleajes de carne adivinándose debajo del batón amarillo; risueña, astuta, con toda una culebra parda y lustrosa enroscada por moño.

—Ché, Cuca, acercame a Ponciaꞏnito.

Alguien, desde afuera de la casa

Hectáreas de maní cosechadas en la República: 8.940,0
(Censo General Agropecuario 1951)

respondió con una voz juvenil: —Ya se lo mando, ña Petrona.

Deshuesando el silencio, Zenón Galíndez, comentó: —Ando metiendo el ocico p'sacar una cachimba como la gente, y asigün vamos'e jondo estaremo po salir pa' las Uropas. Por ai viene el pedido, si su hermano se diera una güelta, poderíamos darle alcance al agua. Pa'uno ej mucho.

Teodora quedó al principio como si no hubiera oído. Balanceando levemente el cuerpo, saboreaba a su vez el amargo.

—Pa' rejuntarse con mi hermano va a ser deficil. Usté no lo abajea del caballo ni pa'l sueño. Ande lo meta con animal y todo en la cachimba, puede.

Entonado y preciso en las zancadas entró por la puerta de la casa un gallo tostado, con un arco de plumas tornasoladas en la cola y algún reflejo por el lomo. Tenía unas bombachas de plumón liviano y clarito. Por la cresta vendía salud, una cresta dentada y roja a manera de una manito diciendo adiós. Un gallo joven y de alzada. Detrás corriéndolo con el delantal apareció la Cuca, una muchacha mechuda, aindiada, con las alpargatas grandes y rotas.

—Ai lo tiene, caprichoso, le da por dir siempre pa'las tomateras.

—Venga m'hijo.

La Teodora acompañó la palabra con el ademán, ofreciendo con la mano abierta algunas migajas. El gallo fué ceremonioso y mimado a picar. Picaba casi tomando en el aire, con un tino especial de no lastimar a la dueña.

—Lindo el gallo. ¿Lo está engordando pa...?

El hombre no pudo menos de reirse irreverentemente.

Arrugando el entrecejo, Teodora lo miró fijo: —Me lo rispeta. Lo he criao dende gurisito.

—Ta bien, doña, no se mi ofenda — y Zenón Galíndez viendo que la cosa rumbiaba mal, volvió al trillo. —Una cachimba ej siempre una cachimba.

—De siguro.

—Un pa' mejor; que ande ai agua ai agua.

—Tuito'ta empapao, de siguro.

—Aura, si a la tierra la rascaran a cuchillo, como a la piel del paisano y saliera agua al galope, sería cosa bendita.

—Pa' quedarno augaos, dirá.

Zenón Galíndez entendió que a aquella plática no la emparejaba nadie, y prefirió irse. Amable por fuera, saludó y se fué, no sin antes recomendar: —No se me olvide Doña Teodora, de darle el recau a su hermano.

* * *

La Cuca había seguido con los quehaceres de la mañana. Y ella, ya sola con su ahijado, tuvo palabras de mayor afecto. Le acarició el lomo sedoso, mientras el animal corcobeaba agradecido. El gallo terminó por subírsele en una de las rodillas macizas, mientras Teodora le ofrecía con los labios en trompa un pedazo de galleta. Aquel nombre de Ponciano traía hermosas y cálidas rememoranzas. El único hombre con raíces en su vida fué un Ponciano. Criollo por todos los lados y seme-

Producción, en toneladas, de maní en la República: 8.638,1
(Censo General Agropecuario 1951)

jante a un gallo. Altanero y noble, arremetedor y aquerenciado. Igual a un resplandor en la vida de la Teodora. Lástima que fué tan breve. Una nube, de esas nubes negras que andan rozando la tierra, lo enfundó y se lo llevó. Y aquí estaba Poncianito, como el alma del hombre metida en un animal alegre y vistoso. Algunas mujeres quieren tener una muestra de hijo, y... tiene un perro, un loro, un gato. La Teodora tenía su gallo, su gallo tostado.

* * *

—¿Te has fijao bien fijada, Cuca? ¿Pa' el la'e los Camejo? ¿Ande los coronillas? Por la picada ai tanto vicherío. ¿No ojeás una plumita tan siquiera?

La Teodora interrogaba con los ojos brillosos, y la Cuca, la cabeza hundida entre los hombros, respondió pasadamente.

—No vide nada.

—Aunque más no juera una pisada. ¿Ande haberá ido Poncianito?

Hacía dos días con sus noches que el gallo no aparecía por ningún lado. Y en valde fué que la indiecita, tableteando las alpargatas atravesara campos, siguiera caminos, olfateara en los montes próximos. La propia Teodora anduvo desolada preguntando a gente vecina. Nadie sabía dar noticias de un gallo de tales señas y mentas.

La Cuca no concebía tal desasosiego. Cansada, con las piernas combas y oscuras, molidas, quiso darle la seguridad de su búsqueda a doña Teodora.

—Pa' no dijar de rastrear me largué hasta lo de don Zenón Galíndez. Estaban de fiesta. Asigún don Zenón, rispondió la cachimba. El agua anda mansita lambeteando la boca.

—Se haberá cansao de esperar a mi hermano —comentó la mujer— ¿ansina que de fiesta?

—¡Bárbara comilona! — y la Cuca entró a echarse en su catre.

—¿Comilona? — y aquello pareció entrarle a Teodora por la cabeza e ir rajándola por dentro hasta las entrañas. No quería asociar el festín y el gallo. La mesa y la carne blanca. Pero se le juntaban ideas: la mirada codiciosa de Zenón Galíndez cuando mateaban, la desatención del hermano... la coincidencia.

* * *

—Aura mesmo, te me vas otra güelta pa'los Galíndez y le entrigás estas empanadas de mi parte, pa'terminar la fiesta'e la cachimba.

La Cuca, más torpe que siempre, abre tamaños ojos, monta el petiso y arranca con el atado de empanadas.

Teodora hubiera degollado con los dientes al zaino preferido de Zenón, le hubiera despanzurrado media majada, hubiera cortado alambradas, quemado montes, cualquier cosa para darle camino a tal furia vengativa venida de muy hondo. Pero... ahí iban unas empanadas caseras.

—De puro amabilidosa nomá — y la Teodora desgaja una sonrisa amarga.

* * *

Cuando ya casi tapadita la tierra con la noche, cruzó el menor de los Camejo, tirado sobre el animal como

para el pueblo, Teodora pensó que venía de allí; hasta se le hizo que el muchacho la miraba muy especialmente y le decía a gritos:

—Están tiraos a los revolcones.

La noche la tuvo a las sacudidas. Un sueño le asomó a los cuatro Galíndez y en el medio al gallo. Todos iban subiendo un camino como de leche aguada, y se perdían entre pedacitos de luces amarillas. Hasta lo veía de un amarillo lavado, a Poncianito.

Para decir verdad, conciencia ella tenía. Una conciencia ahumada para mirar la verdad. "Era cuestión de pasarle la manga". Y ella se la pasó. Era mucho cobrar. Por la vida de un gallo, la vida de cuatro cristianos: Zenón Galíndez, la mujer y los dos hijos.

—Perdoname, Poncianito — resuelta, Teodora gritó, sentándose en la alborada: —Cuca, acomodamé el sulky.

* * *

Subieron. La indiecita no atinaba a comprender. Se restregaba todavía los ojos cargados de sueño.

Teodora tomó las riendas. Un lindo sol como una onza antigua rodaba ya por el campo. El aire claro y limpio les jugaba en las orejas juntándoles sonidos nuevitos. Las ruedas del sulky iban partiendo ramitas secas, rompiendo terrones, tirando lejos pájaros en la huída.

—Güen día, ña Teodora.

—¿Ricién te dispertás, muchacha?

—No. Que el día tá güeno, como pa'dir p'al monte.

—No es p'al monte.

La zambullida de la india había



sido en un arroyo que se le quedara seco de repente. Siguió preguntándose para donde iban. Teodora dió unos correazos a la yegua.

—Ña Teodora, se nos viene la zanja.

—¿Ande te creís que tengo los ojos?

—Por un por si acaso.

En la proximidad de la zanja crecían los abrojales. Algunos pájaros atravesaban veloces entre cansados plumeros. En la hondonada, la tierra requebrajada y rosa, dejaba libre guarida para alimañas y roedores. Se oyó un cacareo de alerta. Detrás de un repliegue de la zanja, entre unas raíces secas y unos yuyos miserables apareció una polla blanca y nerviosa. Se adelantó estirando el pescuezo, investigando. Y detrás, como saliendo a su defensa brotó un gallo tostado y airoso.

—¡Poncianito!!!

Hectáreas de remolacha cosechadas en la República: 2.526,3
(Censo General Agropecuario 1951)

Teodora había parado el sulky, y de pie, prendida a las riendas quedó atónita.

—¡Mire su ahijao!

Las dos mujeres bajaron apresuradas y rodearon al gallo que, después de haber probado la libertad, no estaba dispuesto a reencarnar a ningún gaucho por más guapo que hubiera sido. El pobre animal se defendía con gambetazos. Fatigada la Teodora se detuvo un momento con las manos en las caderas.

—Desfachatao, Hacerme esto a mí.

Lo embretaron al fin entre ramazones espinudas. Cacareaba. Era una trompeta como para una revolución.

—A soga te via tener, desvergonzao.

Subieron al sulky. Teodora con su gallo entre los brazos. Se acomodaron en el asiento bailarín. El gallo se sacudía intentando saltar lejos, entre los abrojales. Miraron para allá abajo, en la zanja. La pollita blanca se había quedado quieta, mirando, ni cacareaba.

La mujer tuvo un impulso, un limpio impulso del corazón.

—Mirá, Cuca, abajá y traite a esa disgraciada; que no le pase lo que a Teodora Fagúndez.

Arrancó el sulky envuelto en una maravillosa bola de luz. En lo de Zenón Galíndez, fuera de algunos trastornos dolorosos atribuibles a los últimos excesos, todo marchaba bien. La cachimba reía a boca abierta, alegre como la naturaleza.

• • •

LA ALTURA DE ALGUNOS CONOCIDOS EDIFICIOS

Empire State (Nueva York)	102 pisos	— 375 metros
Chrysler (Nueva York)	77 "	— 314 "
Rockefeller Center (Nueva York)	70 "	— 255 "
Woolworth (Nueva York)	60 "	— 238 "
• • •		
Palacio Salvo (Montevideo)	24 "	— 98 "
Victoria Plaza Hotel (Montevideo)	20 "	— 77.60 "
Hospital de Clínicas (Montevideo)	22 "	— 97 "
Palacio Municipal (Montevideo)	14 "	— 79.80 "
Palacio Municipal (futuro)	21 "	— 116 "

Producción, en toneladas, de remolacha en la República: 42.159,9
(Censo General Agropecuario 1951)

HACE DOS DIAS

Por FELISBERTO HERNANDEZ.

Felisberto Hernández nació en Montevideo el 20 de octubre de 1902. Su primera obra, "Fulano de Tal", que vió la luz en 1925, mereció el elogio de Vaz Ferreira. "Por Los Tiempos de Clemente Colling", premio del Ministerio de I. Pública obtuvo el juicio consagratorio del gran poeta Jules Supervielle. Presentado por el mismo Supervielle el 17 de abril de 1948 en la Sorbona de París, su obra comenzó a encontrar desde entonces resonancias universales. El cuento "El Corazón Verde" fué seleccionado para la Antología francesa de literatura de América Latina. "El Balcón", publicado en "La Nación" de Buenos Aires en 1947, traducido al francés para "La Licorne", encontró la más amplia acogida entre los críticos de ambos mundos, y será insertado en la Antología Crítica de la Literatura Hispano-Americana, volumen perteneciente a novela y cuento, preparado por Angel Flores, del Queens College de EE.UU. Zum Felde ve en Hernández al primer escritor sudamericano de características universales, y Supervielle, su descubridor, "a uno de los pocos cuentistas poéticos que hay en el mundo, entendiendo por cuentista poético al escritor a quien la poesía, lejos de fragmentar y demorar el relato por hallazgos agregados, lo alimenta naturalmente y lo hace vivir."

Ahora, escribiré la historia de unos momentos extraños. Me parece que tengo simplemente la ocurrencia de escribir esta historia y el deseo de realizar esa ocurrencia, como si esos momentos no me hubiesen pasado a mí. Pero cuando ellos pasaron, yo no tenía simplemente esa ocurrencia y ese deseo: tenía la violenta y desesperada necesidad de que todo quedara como fotografiado con el mayor número de detalles, para que después, ella, a quien amo, lo supiera, y entonces yo le haría todas las preguntas que se me salieran.

Ahora, me parece que eso pasó hace mucho tiempo; pero eso pasó hace dos días y al poco rato de oscurecer. No sé si a ella, a quien amo, le habrán pasado momentos parecidos, y esto, precisamente, era lo que más me desesperaba en aquellos momentos. Yo estaba solo y en mi casa; ella esta lejísimos y no sé si estaría en su casa. Los dos estábamos en plena enfermedad de amarnos; pero hace dos días mi enfermedad recrudeció de pronto y tuve un ataque tan agudo como si me fuera a morir. En ese ataque, me parecía que la vida se me salía del cuerpo para que ella la tomara en sus manos; pero estaba lejísimos y no sabía, y no sé si presentiría lo que a mí me pasaba. Yo, en el ataque, quería saber si ella me amaría tanto, y si habría tenido en momentos que yo no supiera, ataques parecidos. Entonces, me golpeaba la cabeza con la punta de los dedos y me preguntaba: ¿Qué cosa sentirá ella en esta misma cosa?

III

Ahora podré acomodar tranquilamente el mayor número de detalles; pero hace dos días y al poco rato de oscurecer, yo andaba entre las paredes de esta pieza y creía que con un solo detalle que pudiera quedar, todo estaría arreglado; pero ese detalle tendría que ser tan justo, tan verdadero, tan igual, que ahora, pensándolo despacio, me parece monstruoso. En aquel momento, yo pensaba que si ella, a quien amo, viera y sintiera cómo era el color verde de estas paredes estaría todo arreglado; pero yo no podía darme cuenta de la cantidad de cosas que, en mi desesperación, me hacían ver este color verde así. Además, el color verde era lo que más veía, pero no lo veía con una impresión definitiva de la visión: recuerdo que cuan-

do quise concretarlo, elegí para concretar otra cosa, y entonces pensaba: haré un rayoncito en la mitad de un papel, y después le diré: "ves este rayoncito?. Cuando lo hice te amaba espantosamente.

Pero enseguida me chocó que el rayoncito fuera en la mitad del papel, porque me imaginé ese papel en un cuadro con marco y vidrio. Yo sentía que todo eso se me iría y yo no lo podía concretar, como que tenía mucho tiempo y lo desperdiciaba con mi imprecisión. Pero ocurría otra cosa, y era que la condición de ese estado de espíritu, casi implicaba no poder concretar de él otra cosa, que lo que después sería recuerdo; y por eso me golpeba la cabeza con la punta de los dedos y pensaba: "¿Qué cosa sentirá ella en esta misma cosa?"

IV

Ahora, yo recuerdo, y me vuelvo a excitar un poco; pero en aquella excitación, también quise escribir: andaba alrededor de este mismo escritorio y empecé por escribir dos veces el monosílabo "ya"; pero en el momento que escribía la segunda vez "ya", me venía dando cuenta de que "eso" pasaría, y me pregunté si, precisamente, cuando había decidido escribir, era porque el ataque me disminuía; pero enseguida me dí cuenta que no, que el ataque me duraba, que tenía una inercia muy grande, que la necesidad de hacer algo que quedara no podía detener "eso", que alguien que observara no podía notar el grado en que se detenía o entorpecía la marcha. Sin embargo, tuve miedo de que "eso" se detuviera, y decidí no escribir y que no quedara nada; pero empecé a pensar cosas que, fatalmente, detuvieron "eso". El escritorio me parecía un burgués que me obligaba a acomodar todo con calma, porque yo en mi fiebre no podía decir de golpe cómo era todo aquí y en ese momento. Si yo hubiera sido un empleado con méritos de mil años, y hubiera pedido en compensación una sola irregularidad; si hubiera pedido el avión más veloz para ir hasta ella, tampoco hubiera llegado a tiempo; y, además, todo hubiera sido distinto. Entonces me empezó a parecer absurdo lo de los ferrocarriles y las cartas y los carteros: todo había que hacerlo lento, medido y como con odio.

V

Ahora, yo recuerdo cosas que no son de tanta violencia interior, que son más exteriores e inconscientes, pero que son mucho más bellas. Cuando yo andaba por entre estas paredes verdes y tenía el ataque de amarla, llegaba hasta la puerta, y aunque no la abría, sentía cómo era afuera la calle que pasa por mi casa y los árboles de enfrente; y todo esto, junto con ella. También, a veces, caminando en sentido contrario, cruzaba un cortina amarilla y llegaba hasta el patio que tiene paredes de color naranja, y que en este momento estaba un poco oscuro. En ese patio, al dar vuelta en la semioscuridad, también tuve momentos extraordinarios. Poco después que pasaron aquellos momentos extraños en que andaba por esta pieza y el patio, y sentía cómo era la calle que pasaba por mi casa y los árboles de enfrente; después que estuve en el escritorio y quise escribir, después que sufrí la traición de lo lento y lo medido; entonces, después, al mucho rato, pensé suavemente en ella y en mí: me imaginaba cómo sería cuando nos diéramos el primer beso, cómo sería de ancha su cara cuando yo estuviera hundido en ella, y cómo sería el silencio de alrededor de ese beso.

EL MEDICO RURAL

—Avá bienen...!

—¿Por dónde los ves... muchacho...?

—Ayá en la cuchiya... entre los ocalitos... los ve aura mejor... tata...? yegando a la portera de los Cabrera... fijo que son ellos... el tordiyo de "El Mulato" y el oscuro que yevó pa'l dotor...

—Mesmo... pero podrían galopar más fuerte... la vieja está en un grito...!

Junto con la "escuelita Rural", — a la que pretendimos extender nuestro amor y nuestro reconocimiento en este mismo ALMANAQUE, Edición 1952, — se mueve en un casi total anonimato para el resto del mundo, el Médico Rural.

Lejos del oropel de la gran ciudad: privado, casi siempre, del concurso de Radiólogos y Laboratorios, el médico rural es la ciencia, la esperanza... el salvador... el todopoderoso en el pueblito, en las estancias, en los puestos, en los rancheríos...

Inclemencias del invierno y soles abochornantes del verano, nada cuentan ante los llamados de... de ahí nomás... de tres, cinco, siete leguas... Hay que ir...! Hay una vida en peligro. El automóvil es un artículo de lujo en casi todo el año, cuando hay que atravesar campos, cañadas, arroyos y cañadones... El birloche o un caballo "aguantador" para repetir la distancia cuatro veces, es el medio de transporte en las extensas y alejadas zonas de nuestra campaña.

Allá va el médico rural a caballo y emponchado, disminuyendo leguas para llegar hasta el lecho del enfermo, no sólo para el diagnóstico, que ya sería mucho, sino también para sacar de su maletín y aplicar la inyección de emergencia; ya para una intervención que no puede postergarse; ya para hacer largas curas; ya para, — en precarias condiciones de lugar y asepsia, — ayudar al nacimiento de una nueva vida...

Muchos años de su existencia consagrados a esa enorme y noble lucha, no mellan su espíritu. El médico rural es la ciencia, la esperanza... el salvador... un apóstol!

Y salvado el enfermo, qué honorario más sublime resulta un mate en ese rancho, cebado por manos de quienes no encuentran palabras de agradecimiento ni disponen de recursos para pagar "la gran gauchada"...!

La Maestra Rural... el Médico Rural... ¿para cuándo el Monumento material:..? Porque el otro ya está erigido hace mucho tiempo en la conciencia de todos los habitantes de nuestra campaña...!

Jaime G. Farell.

Se hallaba un día **VALLE INCLAN** en una cena con motivo de la inauguración del Liceo de América, en España, cuando de pronto se mostró indignado por habérsele servido una ración de pollo escasa y dura. Valle Inclán hizo comparecer al "maître" y le interpeló con su ya conocido ceceo: —¿Usted es italiano, verdad? —Sí señor, contestó en tono humilde el interpelado. —Pues Calabrés, ¿no es cierto? —No señor, no soy de Calabria sino de Sicilia. —Usted es de Calabria, repuso con voz enérgica Don Ramón, porque de allí son todos los bandidos y sólo a un bandido se le ocurre servirme a mí el pollo que tienen en el guardarropía del teatro español para sacarlo todos los años en la representación del Tenorio.

El automovilista es educable, si señor

Por FLECHERO TELL

Se sabe, por noticias de Doña Estadística que el tránsito montevideano no es uno de los más "caros" del mundo. En 1952 "costó" ciento cuatro vidas y 4.742 heridos!! Y, por patriotismo y por humanidad, todos debemos bregar, "cada uno a la medida de sus fuerzas" (ese era el refrán favorito de Sócrates) para que el "abaratamiento" de ese "renglón" se produzca.

Sabemos que el problema es tremendamente difícil. Sabemos que año tras año se otorgan más de seis mil licencias para conducir automóviles, y que el promedio diario de coches "siniestrados" pasa de cien. Y si esto multiplicamos cien por 365, tenemos 36.500. (Por algo bautizaron a Montevideo de ciudad Choca-Choca). Lo curioso del caso es que "todos" comprenden el problema; pero todavía somos "pocos" los que intentamos resolverlo. Los más demuestran, con hechos, que deben ser los otros y no ellos los que deben cumplir con las disposiciones reglamentarias. Y así el tránsito se "miuriza", vale decir, se hace bravo como toro Miura.

En 1868, Sarmiento, a su regreso de Estados Unidos de América y ya electo presidente de su patria, en una asamblea de maestros, narró esta anécdota sabrosa: "Lo que sucede entre nosotros con la educación, me recuerda un cuento que he oído en los Estados Unidos y que voy a referir a ustedes. Un día vinieron a decir a una señora que la vida de su marido se veía amenazada porque lo había acometido un oso: y ella, sin inmutarse, contestó: yo no me entrometo en los asuntos de mi marido; que él se las arregle con el oso..." Y siguió diciendo Sarmiento: "Eso es lo que aquí pasa con la educación. Se dice que es necesario educar a los pueblos y nadie quiere meterse con el oso; pero es necesario meternos con él para que el pueblo sea un verdadero pueblo democrático".

Permutemos el vocablo "educación" por el de "tránsito" y digamos confiados como dijo Sarmiento: "todos tenemos que meternos con el oso".

El oso, en libertad es un animal salvaje; enjaulado, es un ridículo personaje de circo, que hasta produce ironía, al verlo, inmensamente grande, alimentándose con pan mojado en leche... Y, hasta por egoísmo personal, todos debemos bregar para que el oso no siga viviendo en libertad.

Nosotros creemos que la educación, como la justicia, tarda, pero llega.

No desdeñe cumplir las normas de seguridad industrial creyendo que son superfluas. La experiencia ha probado que todas son necesarias y eficaces.

Y, en prueba de ello, ahí están los semáforos dándonos la razón.

Se afirmaba que el peatón uruguayo era el más mal educado del mundo; que no obedecía a nadie, ni al Varita, ni a la prudencia; se aseguraba que nadie podría dominar los nervios, siempre despeinados, de los conductores de colectivos.

Se implantaron los semáforos en la Avenida 18 de Julio, desde Andes a Ejido, vale decir, en un trecho de mil veinte metros; fueron retirados los Varitas; y el Pueblo todo, en admirable disciplina natural, obedece el mandato de las luces con la misma naturalidad con que lo hacen los habitantes de Nueva York o de Londres donde ya llevan muchos años de vida "semaforina".

Nuestro pueblo tiene una idiosincrasia particular, diferente a la idiosincrasia de otros pueblos, pero, como es bueno e inteligente, responde con inteligencia cuando se le habla a la bondad de su corazón.

Antes de hacer funcionar los semáforos se le dijo al pueblo, en todas las formas posibles (radio, prensa, volantes, altoparlantes, affiches) que se confiaba en su educación para que Montevideo, ya gran ciudad, estuviera a tono con las grandes capitales del mundo. Y el pueblo montevideano que sabe parodiar las frases de su héroe máximo, demuestra, con hechos, en ese trozo de la capital donde funcionan los semáforos, que "los orientales "son" tan ilustrados como... obedientes". Pero Montevideo, además de esa calle 18 de Julio tiene, aunque usted se asombre, otras dos mil ciento cinco calles más, pues su total es de 2106. (Nos hemos tomado el trabajo de contarlas, motivo por el que podemos expresarle que la letra "P" es la más favorecida, pues empiezan con esa letra los nombres de 271 calles; le siguen en "méritos" cuantitativos, las letras "C" con 245; la "A" con 177; la "C" con 176. La más pobre es la "LL", con silo dos Llupes y Llambí. Igual la "K" con dos: Koch y Kussut (Luis); la "Ñ" con cinco: la "U" con siete: la "W" con ocho; la "Q" y la "Z" con catorce cada una. Y pasan de cien la "V" (104), la "G" (112) la "L" (118) y la "S" con 135.

Nuestro anhelo es que llegue un día en el que todo el pueblo montevideano demuestre en las dos mil ciento seis calles de Montevideo, que sabe ser obediente como lo es en ese trecho de mil veinte metros donde funcionan los semáforos.

Ya "oímos" respuestas como estas: eso es imposible; eso no se conseguirá jamás! Contestamos: también se creyó imposible que el hombre pudiera volar como las aves; y, en pocas decenas de años, con sus vuelos, ha dejado a los antiguos emperadores del aire (cóndores y águilas) en la categoría de moscas y mosquitos... No olvidemos esta frase con valor de axioma de nuestro gran Reformador: "Hay que educar, educar, siempre educar".

Hemos oído expresar que la prédica educativa es inútil, pues los accidentes siguen provocando tragedias terribles, como la de Cazot, en mayo de 1953, con cuatro muertos y 19 heridos, al chocar un ómnibus con un motocar; y como la del Km. 21 de la Carretera a Pando, poco después, con 23 heridos al chocar entre sí dos ómnibus de una misma compañía.

Con ese criterio tendríamos que

La demarcación de los pasillos y de los lugares destinados a depósito o apilamiento de materiales contribuye al orden y limpieza de una fábrica y, por tanto, a la seguridad de los obreros.

cerrar todos los hospitales y todos los establecimientos de sanidad, pues, pese a ser el Uruguay, nuestra patria, el primer país de América en cuanto a menores índices de males colectivos, no por eso dejan de aparecer, de cuando en cuando, casos graves de enfermedades contagiosas, venidos por aviones o barcos, desde lejanos lugares.

Pero gracias a la educación del pueblo y a la constancia de las autoridades nacionales que entienden que la salud pública es un tesoro patriótico, ha desaparecido para siempre de nuestro medio la terrible viruela, que tantos estragos hacía en épocas pasadas. Y la fiebre amarilla y el terrible cólera sólo figuran en los textos docentes.

Entendemos que, si dejamos de educar por la aparición de estos casos fatales que enlutan tantos hogares, que estropean tanto material y que entristecen tantos espíritus, el mal se haría mayor.

Utilicemos la educación como vacuna preventiva en aquellos que son vacunables y busquemos los medios de alejar de los volantes a todas las personas que en la escala de Terman acusan cocientes intelectuales menores de noventa. (Para este autor de fama universal, la inteligencia media, normal, está entre los noventa y los ciento diez. Algenio lo coloca más allá del 140; a los imbéciles entre los 25 y los 50).

Algún día se legislará en el sentido de que solamente podrán conducir vehículos automotores las personas de buena conducta social. Entendemos que, quienes tienen "cuenta corriente" con la Policía y los Jueces, son, como conductores, doblemente peligrosos, pues lo son por naturaleza y por "vocación".

Esos son los que rinden culto a Baco y siguen manejando; los que encandilan a todos los que viajan en sentido contrario; los que ven, tumbados, a coches con personas heridas y siguen de largo, los que, envalentonados por el poderío de las máquinas que guían, hacen prevaler el derecho de la fuerza, sin importárseles la fuerza del derecho de los demás. Eso son los que si hieren o matan, siempre huyen... Son, en una frase, los cánceres de nuestras carreteras y de nuestras calles y avenidas. Y entendemos que más vale eliminar la causa que siempre es "una" y no sufrir los "efectos", que siempre son muchos.

Por suerte ya van siendo muchas las instituciones oficiales y privadas, las que entienden que, por el camino de la educación, se ganan conciencias y voluntades. Así, el Banco de Seguros del Estado, además de todo el valioso material gráfico que distribuye; además de los cuentos que edita apropiados a la mentalidad de los niños, luego de seleccionarlos en concursos especiales; además de las clases de seguridad que sus técnicos dictan en fábricas y talleres, anualmente, utilizando la experiencia de sus altos funcionarios dirigentes ofrece, en diez cursos para Adultos de esta Capital, la realidad de los problemas familiares y sociales que tienen que resolver diariamente por culpa de quienes no atienden a tiempo la voz de Doña Prudencia, "dama" a la que, algún día, habrá que personificar, dándole el valor de un símbolo y a la que habrá que ubicar, como alerta permanente, en todos

Los recipientes que contienen ácidos no deben inclinarse hacia la persona que los manipula o hacia otras personas, pues si el ácido se derrama, puede ocasionar graves quemaduras.

los lugares donde el peligro, como víbora de la cruz, espera su presa.

La Asociación Uruguaya de Seguridad, entidad que agrupa a personas bien intencionadas año tras año, intensifica su labor.

El Ministerio de Salud Pública dará vida a un guión cinematográfico, artístico y didáctico, con nuestra realidad nacional, a fin de predicar con él, en los cines, liceos y escuelas.

La Intendencia Municipal, deseando poder aprovechar la experiencia de técnicos y entendidos, citó a todas las instituciones gremiales, a todas las entidades oficiales, a representantes de la prensa oral y escrita, dando vida a una gran Comisión, —dividida en siete subcomisiones,— la que luego de muchos meses de labor tesonera e inteligente, entregó, en conclusiones precisas, sus puntos de vista, en este complicadísimo problema del tránsito montevideano.

Y el Consejo N. de E. Primaria y Normal, por moción del Vocal Sr. Nicasio H. García, resolvió encomendarnos la realización de cursillos, en las escuelas primarias, relacionándolos con los peligros del tránsito y con la ordenación del mismo en consecuencia con la nueva orientación que las autoridades municipales han dado al mismo.

Y nosotros, con el entusiasmo y la confianza de siempre, empezamos nuestra labor a fines de 1952 utilizando nuestra experiencia, los datos de la prensa diaria, los slogans que llegan a la conciencia ("más vale perder un minuto en la vida y no la vida en un minuto"; "la vida que usted salva puede ser la suya", etc.), los datos estadísticos, grabaciones en discos realizadas por amigos nobles, affiches interesantes, caricaturas oportunas, cuentos adecuados, poesías escritas expresamente para esos actos y exhibiciones cinematográficas, con films strip mexicanos, ofrecidos por una empresa privada "C. U. F. E.".

Actualmente, —1953,— completamos esa labor escolar utilizando un semáforo auténtico, de técnica idéntica a los que funcionan en nuestra principal Avenida, semáforo que, a nuestro pedido, fué mandado construir por el Sr. Intendente Municipal Agrimensor don Germán Barbato, labor que realizaron con esmero, los técnicos municipales en los talleres propios.

Además, para que la enseñanza tenga el valor de una realidad, utilizamos los buenos servicios de Varitas auténticos y de auténticos Inspectores municipales, facilitados, generosamente por la Policía del Tránsito y por la Dirección de Tránsito Público. Ya que, por sus peligros, no podemos ni debemos llevar la escuela a la calle, hacemos penetrar un trozo de calle en la escuela, donde realizamos la misma enseñanza sin peligro alguno.

El S.O.D.R.E. (Servicio Oficial de Difusión Radio-Eléctrica) también se ha asociado a esta campaña y ha grabado, con el elemento artístico de la Institución, un interesante cuento infantil, relacionado, también con los peligros del tránsito.

También, gentilmente, ha permitido la grabación de discos, para ser utilizados en nuestra labor didáctica.

Como se deduce, existe ya amplio terreno propicio para la siembra fecunda.

Causa extrañeza que todavía las

"Se ha montado una obra modelo en un gran esfuerzo por mejorar las condiciones vitales de la clase trabajadora, con la instalación de la Central de Servicios Médicos del Banco de Seguros del Estado".

damas uruguayas, siempre ágiles colaboradoras en todas las campañas de beneficio social, no se hayan dado cita para formar legión en el ejército de los que también creen en el poder lento, pero seguro, de la educación colectiva.

Deseando realizar labor de altura, solicitamos a artistas, escritores y poetas páginas inéditas que respondieran al título de: *¡Cuida tu vida!*

Ya tenemos en nuestro poder, tantos trabajos valiosos, que pronto hemos de formar con ellos una antología de subido valor artístico y emocional.

Como anticipo y para los lectores lejanos de Montevideo, vaya esta paginita de José Belloni, escultor uruguayo de fama universal, autor de "La Carreta", "La Diligencia" y de tantas decenas de obras admiradas:

"A un alumno de la escuela José Pedro Bellán. — Mi querido amiguito: — Tú me has dicho que yo tengo obras muy hermosas y que ellas te causan gran admiración. Pero has de saber que tú mismo representas para tus padres, algo mucho más hermoso aún y que ellos te admiran como una viviente y armoniosa obra de arte, con mucho más fervor, desde el fondo de sus corazones.

"Por lo mismo, voy a darte un consejo de amigo y de padre también.

"Tu vida es un don muy precioso que tú mismo debes cuidar, con sumo respeto, especialmente cuando quedas librado a tu voluntad y estás fuera de la protección de los mayores.

Hay muchos peligros para ti en la calle que debes evitar, por voluntad y prudencia propias.

"*Si una estatua mía queda destruída por cualquier causa, mis manos pueden rehacerla; pero esa maravilla que es tu vida, nadie ni nada pueden reconstruirla, si tu imprudencia la expone a un peligro fatal.*

"No olvides nunca que hay en tu hogar un lugar sagrado, que es sólo tuyo y que nadie puede ocuparlo más que tú mismo. Piensa que su vacío representaría muchas lágrimas y la desesperación de ver truncada una esperanza en plena promesa de floración. *Sé bueno, sé prudente, y serás feliz.* Con eso habrás dejado una estela de alegría en tu paso por la vida y tu destino estará cumplido. Te abraza, con cariñoso abrazo, tu amigo *José Belloni*".

Nosotros, para terminar, decimos con el poeta Dr. José María Delgado:

"Luz, imágenes, amor.
¡Qué regalo el de la vida!
No hay nadie tan pecador
como aquel que la descuida".

Se puede definir el seguro: un contrato por el cual el asegurador agrupa en mutualidad a otras personas llamadas "asegurados" a fin de ponerlas en aptitud de indemnizarse mutuamente una pérdida eventual (siniestro) a la que están expuestas como consecuencia de la realización de ciertos "riesgos", mediante una suma llamada "prima" o cotización, pagada por cada asegurado al asegurador, quien la aporta a la masa común, deducción hecha de los gastos de gestión.

SUMIEN.

("Traité théorique et pratique des assurances terrestres").

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

CASA CENTRAL: MERCEDES 1051
MONTEVIDEO

•

SUCURSALES:

Artigas, Canelones, Trinidad, Florida, Minas, Maldonado, Paysandú, Rocha, Fray Bentos, Rivera, Salto, Mercedes, Tacuarembó, Treinta y Tres, Durazno.

AGENCIAS GENERALES

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Sucursal.
Bella Unión: *Umberto Porta.*
Estación Cabellos: Juan José Salsamendi.
Tomás Gomensoro: Lucio E. Tourn.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Sucursal.
Cerrillos: Antonino Zunino.
La Paz: Cesar A. Lagomarsino.
Las Piedras: Marcelo Bonomi
Migues: Ciriaco Basaisteguy.
Montes: Santiago Regueiro
Pando: Juan J. Barnech.
Pueblo Soca: Raimundo Blanco.
San Antonio: José L. Brignone.
San Bautista: Adriano Marabotto.
Santa Lucía: Carlos Da Fonseca Diaz.
San Ramón: Rodriguez y Oliveri.
San Jacinto: José Matto Diverio.
Santa Rosa: F. Ugaldo Batista.
Sauce: Andrés F. Riverón.
Tala: Abel M. Barnech.
Progreso: Alberto Alloza.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Julio A. Pose.
Fraile Muerto: Asad N. Ganen.
Río Branco: Alesio Arismendi
Tupambaé: Alfredo Cruz Sosa.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Luis A. del Cerro.
Carmelo: Justo J. Cervetti Vachin
Colonia Miguelete: Elvio Jourdan.
Colonia Valdense: Victor Geymonat.
Conchillas: Evans y Cia.
Estanzuela: Magin Martínez Flores.
Juan J. Lacaze: Camilo Santín Carballo
Nueva Helvecia: Guillermo Greising S. A.
N. Palmira: Clodomiro Castillos e hijos.
Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila Glatti.
Punta de San Juan: José A. Clavijo.
Rosario: Alfredo Tort.
Tarariras: Oscar Olivera Núñez.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Sucursal.
Blanquillo: Juan F. Alves.
Cerro Chato: Valentín R. Santiago.
La Paloma: Victor M. Cortazzo.
Pueblo del Carmen: Manuel F. Santiago.
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvariza.
San Jorge: Justo Martínez.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Sucursal.
Arroyo Grande: Luis A. Arias.
Puntas del Sauce: Luis A. Navarro.
San Gregorio: Lucio D. Rodríguez.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Sucursal.
Cardal: Carlos A. Scalabrino.
Casupá: Angel J. B. Moscatelli.
Cerro Colorado: Antonio O. Larrosa.
La Cruz: Juan Carlos Vannelli.
Fray Marcos: A. Roemer Figueredo.
Isla Mala: Severo Vidart.
Sarandí: Vda. e hijos de A. Acerenza.
25 de Agosto: Juan Bonino Gallo.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Sucursal.
José Pedro Varela: María Alvariza de Pintos.
J. Batlle y Ordóñez: Felipe Ricagni.
Mariscala: Donaldo C. Domínguez.
Pirarajá: Alvaro Rodríguez.
Pueblo Colón: Santiago M. Errazquin.
Solís: Pedro Salsamendi.
Zapicán: Pablo J. Pombo.
Est. Solís. Ernesto Sampini Ferraro.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Maldonado: Sucursal.
Aiguá: Batlle W. Marchetti.
Pan de Azúcar: Juan Blois S. A.
Piriápolis: Elbio F. Goicochea.
San Carlos: Alcides S. Nocetti.
La Sierra: Hernán Ciganda Vignoli.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Colón, Sayago y Peñarol: Oscar Delgado.
P. Blancos, Manga, Miguelete, Toledo, Unión y Maroñas: Juan A. Repetto.
Rincón del Cerro: Trujillo Hnos.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Sucursal.
Chapicuy: Barla Hnos.
Est. Pandule: Rizzi Hnos.
Guichón: Ariel A. Artigas Márquez.
Piedra Sola: Genaro Russi.
Piedras Coloradas: Alfredo O. Ronca.
Quebracho: Nicolás B. Lorenzo
Queguay: Francisco Máscolo.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha: Sucursal.
Castillos: Blanca E. Lujambio Rocca.
Cebollatí: Juan B. Izaguirre.
Chuy: Gastón Arimón.
Lascano: Pedro Miraballes.
Velázquez: Ramón E. Garaza.
San Luis: José Ma. García.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Sucursal.
Merinos: Luis López de Haro.
Nuevo Berlín: Luis A. Perera.
Young: Brígido A. Marroni.
San Javier: Manuel Dieguez Massey.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Rivera: Sucursal.
Minas de Corrales: Arturo Grau Rossel.
Moirones: Oscar Yordi.
Tranqueras: Hernando Abarno.
Vichadero: Nicomedes Brochado.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Sucursal.
Arapey: Sandalio R. Biassini .
Belén: Honia V. de Gonçalves e hijos.
Colonia Lavalleja: Juan y Luis Estévez.
Guaviyú de Arapey: Estévez Hnos.
Vera: Suc. de Antonio Peláez.
Palomas: Homero H. Bernaola.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Atilio M. Zugasti.
Ecilda Paullier: Tomás Haller.
Est. Rodríguez: Molinos del Sur S. A.
Libertad: Egidio Turini.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

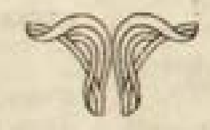
Mercedes: Sucursal.
Agraciada: Cócaro Hnos.
Cañada Nieto: Pablo Gauthier.
Cardona: Pedro Detjen.
Dolores: Cassasa Hnos. S. A.
Drabble: José Ma. Varela.
Palmitas: Atilio G. Gobbi.
Santa Catalina: A. Tomás Green.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Sucursal.
Achar: César S. Gutiérrez.
Curtina: Pedro Omar Estévez.
Paso de los Toros: Isabelino País.
San Gregorio de Polanco: Francisco P. Petrone.
Tambores: Alberto Alberti.
Caraguatá: Luis A. Martínez.

DEPARTAMENTO DE T. Y TRES

Treinta y Tres: Sucursal.
Santa Clara: Francisco A. Scolpini.
Vergara: José María Vergara.



AGENCIAS DE SEGUROS CONTRA GRANIZO

SEÑOR AGRICULTOR: busque en la siguiente lista, el Agente que corresponde a su zona. El le dará los datos que necesite y llenará la solicitud de seguro.

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Rogelio Robatto.
— **Bella Unión:** Umberto Porta.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Luis A. Mathón. — César A. Lagomarsino.
— **Cerrillos:** Antonino Zunino.
— **Francisco Soca:** Raimundo Blanco.
— **La Paz:** Edio C. Darriulat.
— **Migues:** Ciriaco Basaisteguy.
— **Pando:** Juan J. Barnech.
— **Piedras de Afilar:** Mariano Guillén (hijo).
— **Progreso:** Alberto Alloza.
— **San Antonio:** Ramón M. Capecce.
— **San Bautista:** Adriano Marabotto.
— **San Jacinto:** José Mato Diverio.
— **San Ramón:** Rodríguez y Oliveri.
— **Santa Lucía:** Carlos Da Fonseca Díaz, Bari S. Gonzáles.
— **Santa Rosa:** F. Ubaldo Batista.
— **Sauce:** Andrés F. Riverón.
— **Tala:** Abel M. Barnech y Edmundo Rosso.
— **Tapia:** Santiago Prandi.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

San Jacinto: Inmuebles 400 y 403.
— **Tapia:** Inmuebles 421 y 398.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Julio A. Pose.
— **Fraile Muerto:** Asad N. Ganem.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Luis A. del Cerro, Sebastián Harreguy (hijo).
— **Agraciada:** Cócaro Hnos.
— **Artilleros:** Antonio G. Borrás.
— **Cardona:** Pedro Detjen, Gastón Canaveris.
— **Carmelo:** J. J. Cervetti Vachin, Pescetto Hnos., Mora y Cía. Ltda., Sindicato Agrícola Ideal.
— **Colonia Miguelete:** Elvio Jourdán.
— **Colonia Valdense:** Víctor Geymonat.
— **Conchillas:** Evans y Cía.
— **Cufré:** Choca y Carbajal.
— **Estanzuela:** Magín Martínez Flórez.
— **Juan J. Lacaze:** Camilo Santín Carballo.
— **Miguelete:** Juan Carlos González.
— **Nueva Helvecia:** Guillermo Greising S. A., Kuster Hnos. y Cía., y Barreto Hnos.
— **Nueva Palmira:** Clodomiro Castillos e Hijos, Julio V. Bogliacino y Andrés S. Bianchi.
— **Ombúes de Lavalle:** Roberto Dávila Glatti, Aníbal L. Frache.
— **Puntas de San Juan:** José Amado Clavijo.
— **Riachuelo:** Bertin Soc. Com.
— **Rosario:** Alfredo Tort, Suc. de H. Esteban Fuica.
— **San Juan P. del Hospital:** Arturo D. Landechea.
— **Tarariras:** Oscar Olivera Núñez y Guillermo Greising S. A.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Colonia Agraciada: N. Palmira.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Alberto H. Anchieri.
— **Blanquillo:** Juan Fco. Alves.

— **Carmen:** Manuel F. Santiago.
— **Sarandí del Yí:** Carlos E. Alvariza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Colonia "La Palma": Sarandí del Yí.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Jacinto Etcheverry del Pino. y Lucio D. Rodriguez.
— **Arroyo Grande:** Luis A. Arias.
— **Puntas del Sauce:** Luis Alberto Navarro.
— **San Gregorio:** Lucio D. Rodriguez.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Teodoro Ernesto Galain.
— **Cardal:** Carlos A. Scalabrino.
— **Casupá:** Juan G. Etchetto, Angel J. B. Moscatelli y Alfredo J. Valls.
— **Fray Marcos:** A. Roemer Figueredo, Mamerto Camejo.
— **Isla Mala:** Severo Vidart, Carlos Marinoni.
— **La Cruz:** Juan Carlos Vannelli.
— **Pintado:** Nicomedes Martínez.
— **Puntas de Maciel y Goñi:** Calixto T. Fiori, Isidro F. Garmendia.
— **Reboledo:** Román Juani Capandeguy.
— **Sarandí:** Vda. e Hijos de A. Acerenza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Colonia "Sánchez": Florida.
— **"Francia":** Est. Palermo.
— **Sarandí Grande.** — Inmueble 408.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Hugo Ugarte.
— **Pueblo Solís:** Pedro Salsamendi.
— **Valle del Solís:** Ernesto Scampini Ferraro.
— **Gaetán:** Alfredo J. Valls.
— **José Pedro Varela:** María C. Alvariza de Pintos.
— **Est. Ortiz:** Castro Hnos.
— **Pueblo Colón:** Santiago M. Errazquin.
— **Pirarajá:** Alvaro Rodriguez.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aiguá: Batlle Marchetti.
— **Pan de Azúcar:** Juan Blois S. A.
— **San Carlos:** Alcides S. Nocetti.
— **La Sierra:** Hernán Cigando Vignoli.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Piedras Blancas: José R. De Armas, Juan A. Repetto.
— **Rincón del Cerro:** Trujillo Hnos., Américo Stillo.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Masalles Hnos. & Cía. y Estefanell Letamendia & Cía. S. A.
— **Algorta:** Rizzi Hnos.
— **Chapicuy:** Barla Hnos.
— **Guichón:** Artigas & Cía.
— **Merinos:** Luis López De Haro.
— **Piedra Sola:** Genaro Russi.
— **Quebracho:** Nicolás B. Lorenzo.
— **Queguay:** Francisco Máscolo.
— **Parada Esperanza:** Angel Perroni.
— **Piedras Coloradas:** Alfredo O. Ronca.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Colonia "Diana": Est. Guichón.
— **Colonia "19 de Abril":** Porvenir.
— **Colonia "Las Delicias" y "Guaviyú":** Est. Quebracho.
— **Colonia "Chapicuy":** Est. Chapicuy.
— **Colonia "Paysandú:** Casas Blancas.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Manuel F. Zeballos, Coralio A. Bonti & Cía.
— **Algorta:** Rizzi Hnos.
— **Guichón:** Artigas & Cía.
— **Las Flores:** Daniel Osvaldo Armand Ugón, Lorenzo Tassano & Cía. Ltda.
— **Nuevo Berlín:** Luis A. Perera, Coralio A. Bonti & Cía.
— **San Javier:** Manuel Dieguez Massey.
— **Young:** Brígido A. Marroni, Lorenzo Tassano & Cía. Ltda., Alfonso Bartaburu.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

— **Colonia "César Mayo Gutiérrez":** Est. Young.
— **Colonia "Tomás Berreta" e "Inglaterra":** F. Bentos.
— **Colonias "San Javier" y "Ofir":** San Javier.

DEPARTAMENTO DE RIVERÁ

Minas de Corrales: Arturo Grau Rosell.
— **Vichadero:** Nicomedes Brochado.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

El **Palmito:** Inmueble 415.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha: Luis H. Di Candia.
— **Alférez:** Máximo D. Malón.
— **Lascano:** Pedro Miraballes.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Rubén D. Cabrera, Bernardino F. Tenca.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Colonias "Salto" y "Artigas": Salto.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Atilio M. Zugasti, Diego Ruiz.
— **Cufré:** Choca & Carbajal.
— **Ecilda Paullier:** Tomás A. Haller.
— **Libertad:** Egidio Turini.
— **Mahoma:** Luis Alberto Arias y Atilio M. Zugasti.
— **Puntas de Valdez:** Benzano, Rapetti Hnos., Abel y Adolfo Pérez.
— **Rincón de Albano:** Francisco Cabeza García.
— **Rincón del Pino:** Abel y Adolfo Pérez, Pedro Pablo Rapetti.
— **Rodríguez:** Molinos del Sur S. A.
— **Santa Lucía:** Bari S. González y Carlos Da Fonseca Díaz.
— **Puntas de Gregorio:** Conrado Sánchez.
— **Paso del Carretón:** José Ma. Cerdeño, Atilio M. Zugasti.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Eduardo L. Köster, Aníbal Seuánez y Olivera, Mario H. Tosoni.
— **Arroyo Grande:** Luis Alberto Arias.
— **Cañada de Nieto:** Pablo Gauthier.
— **Cardona:** Gastón Canaveris y Pedro Detjen.
— **Colonia "Concordia":** Juan y José Pessi.
— **Dolores:** Liga Agraria de Dolores: Tornaría & Ruiz S. A., Rosendo J. Gentil y Cassasa Hnos. S. A.
— **Drable:** José Ma. Varela.
— **Egaña:** Capandeguy & Cía.
— **Miguelete:** Juan C. González.
— **Agraciada:** Cócaro Hnos., Julio V. Bogliacino, Andrés S. Bianchi y Clodomiro Castillos e hijos.
— **Palmitas:** Atilio G. Gobbi.
— **Parada Risso:** Domingo Anania.
— **Santa Catalina:** Alfonso T. Green, Salvador H. Viola.
— **San Juan:** José A. Clavijo.
— **San Martín:** Víctor A. Blanco.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Colonia "Larrañaga": Est. Santa Catalina
— **Drabble:** Inmueble 433.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Paso de los Toros: Isabelino Pais.
— **Tacuarembó:** Luis Capetta y Arturo Romay.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Félix C. Olascoaga.

CENTRAL DE SERVICIOS MEDICOS

MERCEDES ESQ. JULIO HERRERA Y OBES

•

Administrador General:
Sr. JOSE LUIS BRUM

•

MEDICOS DE CAMPAÑA Y RADIO

ARTIGAS

Artigas: Juan de Dios Gómez Gil, Carlos A. Mandioni, Manuel M. Queirugo, René Signo Belli.
Bella Unión: Francisco Bianchi, Gotardo Bianchi.
Caballos: Juan José Errandonea.
Tomás Gomensoro: Gotardo Bianchi.

CANELONES

Canelones: J. C. Vercesi, José F. Gatti, Roberto Rico Pena, Roberto Legnani.
Atlántida: Alfredo Crisci.
Cerrillos: Humberto Arena Ferrari.
Juanicó: Guillermo Althaller Prandy.
La Paz: Juan C. Pontet, Ledo Lúgaro, Emilio Raynosso.
Las Piedras: Armando Rubbo, M. C. Pareja Piñeyro, J. A. Valentini Guerra.
Migues: Manuel Vartanian, Pedro A. Triaca.
Montes: Pedro A. Triaca, Manuel Vartanian, Gil Lidner.
Pando: B. Pozzi Minvielli; Héctor Peluffo, Baudilio Martínez Focelli, A. Crisci, P. Darino.
Progreso: Guillermo Althaller Prandy.
San Antonio: Angel Leira.
San Bautista: H. Malffato Larghero.
San Jacinto: Nicolás L. Gagliardini.
San Ramón: Roberto Salgueiro, Oscar Lenzi.
Santa Lucía: Carlos Paganini, Alfredo Guglielmo, Mateo Legnani. Legnani.
Santa Rosa: A. Peirano Scarpa, Victor Pisciottano.
Sauce: Pedro Repetto, Miguel Civitate.
Soca: Pedro Magnoni Prevost.
Tala: Rafael Chifflet, Jorge L. Errandonea.

CERRO LARGO

Melo: Ramón Alvarez Silva, José E. Murguía, Juan Darío Silva, Rincón Artigas, Luis F. Gamio, Romeo Paggiola.
Cinco Sauces: Juan A. Borges.
Fraile Muerto: Alfredo Alvarez Preve, Mario Montoro Guarchi, Jaime Blitler.
Río Branco: José Luis Dubois Morató, Hilarión Loriente.
Tupambaé: Manuel M. Saavedra, Octavio Rey.

COLONIA

Colonia: Fernando Bassahún, Luis Cassanello, J. M. Pereira Granotich, Aguinaldo Gaggero, Samuel Bertón, Daniel Fosalba.
Carmelo: Hugo C. Loustau, Eduardo Irastorza, Juan C. Echevarría, Dante Rossi, Norberto Cerrutti.
Colonia Miguelete: José Quintana.
Colonia Valdense: Juan C. Rossel.
Conchillas: Juan A. Muchado.
Cufré: Arnoldo A. Karlen.
Joaquín Suárez: Luis E. Long, José Varela Suárez.
Juan L. Lacaze: Manuel López Varela, Hugo Dermit, Luis A. Umpierre.
Martín Chico: Hugo C. Loustau.
Nueva Helvecia: Carlos A. Jourdan, Juan Carlos Savio, Aníbal Paiva, Arn. Karlen.
Nueva Palmira: Eduardo Rubio, Medulio Pérez Fontana.
Ombúes de Lavalle: Angel G. Fortunato, Luis Alejandro Galli.
Riachuelo: Aguinaldo Gaggero.
Rosario: Juan A. Goñi, Américo Agustoni, Edmundo Gaggioni, Carlos Martínez Indart, M. A. Plavan.

DURAZNO

Durazno: Eduardo M. Calleri, Miguel Carbajal, Eduardo Pastor, Raúl Santini Peluffo, Alberto Escondeur, Santana Echeverrito, Amadeo Grosso.
Blanquillo: Alejandro Saráchaga.
Carlos Reyles: Héctor C. Capelán.
Pueblo Carmen: Rodolfo de Angelis, Ricardo Schunk, Héctor C. Capelán, Eduardo Villazán.
San Jorge: Luis Piñeyro Márquez, Celiar López.
Sarandí del Yí: Luis Gastaldi, Francisco D. Ríos.

FLORES

Trinidad: Arturo Berohuet, Cipriano Goñi, M. Sánchez Etchevarria, Nancen Molinari.
Arroyo Grande: Luis M. Alvariza.

FLORIDA

Florida: Juan C. Reynés, Juan M. Besil.
Cardal: Eduardo R. Isern.
Casupá: Ernesto Chaca, Juan P. Rosas.
Cerro Colorado: Ricardo Charlone.
Fray Marcos: Floreano Correa.
Illescas: Oscar Fernández Correa.
Isla Mala: César de Alava.
La Cruz: Felipe Buffoni.
Sarandí Grande: Antonio A. Abad, Alfredo Sanjuan.

LAVALLEJA

Minas: Alcides Ricetto, Raúl Calvis Ruiz, Sarandí Martorell.
José Batlle y Ordóñez: Armando Pignone, Oscar Fernández Correa.
José Pedro Varela: A. Podestá Carnelli.
Mariscala: Justo Cotro Olavarría, Francisco Isern.
Pirarajá: Pedro Corbo, Dante Marotta Rienzi.
Solís de Mataojo: Andrés Delfino, Carlos Paradeda.
Zapicán: Francisco Galliori Brin.

MALDONADO

Maldonado: Antonio Tammaro, Elbio Rivero, Héctor Corletto, Juan M, Soria. Mario Scasso, Saúl G. Arregui.
Aiguá: José V. Torielli, Lorenzo S. Mussio, Marino B. Souza.
La Sierra: G. Ricardo Baronio.
Pan de Azúcar: Delia Rossi de Alcántara.
Piriápolis: José L. Chifflet, Héctor Barrios Nogués.
Punta del Este: Ligia Duarte de Collazo.
San Carlos: José Ascheri, José D. Mautone, Bernardo A. Curbelo Silva.

PAYSANDU

Paysandú: E. Fortunatto, F. De Medina, R. Paradiso, J. C. Carzolio, A. D. Roldán, R. Puyo, V. Grille Cendán, R. Bulanti Ríos, R. Calegari, G. Pignatta, J. Sarroca, A. Mojoli, R. Rodríguez Legar, A. Sosa García.
Piedra Sola: Nelson B. Varela.
Piñera: Rafael Pazos.
Guichón: Rafael Pozos, Angel Olazábal.
Pueblo Porvenir: Juan E. Barneche.
Quebracho: Raúl O. Martini.
Queguay: Raúl Puyo.
Algorta: Domingo Calcagno.

RIO NEGRO

Fray Bentos: Eduardo Levrato, René Lacroix, J. Reyes Magariños, Federico Gilardoni, Roberto Vázquez.
Nuevo Berlín: Juan J. Pita Nebril.
San Javier: Luis A. Abboyo.
Young: Carlos M. Fischer, Semirámides L. Zeballos, José Levin.

RIVERA

Rivera Horacio Migliaro, Juan M. Briz, Antonio Vargas.
Minas de Corrales: Enrique M. Ross, Juan C. Lockhart
Tranqueras: Juan B. Dellepiane.
Vichadero: Arturo Paradeda, Italo Licandri.

ROCHA

Rocha: Emilio T. Luciani, Juan José Falconi.
Castillos: A. Alvarez Caimi, H. Lución Canzani, A. Grüning Herrera.
Cebollatí: Raúl Fassio Campos, Víctor Galcerán Fonseca.
Chuy: Víctor Galcerán Fonseca, Nicolás Corbo, Eladio Aristimuño.
La Paloma: Emilio T. Luciani.
Lascano: Enrique M. Iparraguirre, Roberto Introini, J. Fernández Bordes, Juan Abdala.
Velázquez: Mario Filippini.

SALTO

Salto: Carlos Bortagaray, Enrique Roig, Jacinto Orihuela, Federico Umpierrez, Eduardo M. Preve, Humberto Prinzo, Germán Simonet, Fernando Lucas Gaffré, Jorge Errandonea, Luis A. Belzarena.
Belén: Nicolás Crocce, Miguel Realin.
Colonia Lavalleja: Humberto Prinzo.
Constitución: Enrique J. Luvas.
El Espinillar: Héctor Di Giácomo.
Guaviyú de Arapey: Onofre Di Carlo.

SAN JOSE

San José: Aquiles Ibargoyen, P. Costa Valles, Venancio Bálsamo, Mario Mangeney, María A. Salanave.
Ecilda Paullier: C. Rodríguez Bonovita.
Libertad: Juan A. Triay Florit.
Mal Abrigo: Horacio Sóñora, Venancio Bálsamo.
Rodríguez: Julio A. Agorio.

SORIANO

Mercedes: Ricardo J. Braceras, Enrique Costa Leonard, José M. Ritorni, Luis Méndez Aserito, Juan A. Ubillos.
Agraciada: Regino Fuentes Méndez.
Cañada Nieto: Angel Vico Calviño.
Dolores: Alejandro Bardier, Julián Machado, Jacobo Guelman, Rosendo Gentili.
Cardona: José Olivera Ubios, Ernesto Rossi, Carlos Barboza.
Drabble: Luis H. Perrone, Rubén Wernik.
Palmitas: Homero Manente.

TACUAREMBO

Tacuarembó: Alberto Barragué, Barsabás Ríos, Luis A. Magnone, Victorino Pereira, Elías Abdo.
Bañados de Zapucay: Teófilo S. Mattos.
Caraguatá: Eduardo Velázquez.
Pueblo Curtina: Luis Balcells.
Paso de los Toros: Guillermo Terra Núñez, Valerio A. López, Dante Zerboni, V. Blanco González.
San Gregorio del Polanco: Sergio C. Arbiza, Alvaro Arocha.
Tambores: Alipio Ferreira, A. Fernández Lascano.

TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: O. Méndez Techera, Rodolfo Castrillejo, Elbio Ferreira.
Cerro Chato: Ceibal Artigas, O. Alvarez Conde.
La Charqueada: Raúl Fassio.
Santa Clara de Olimar: H. Vaghi Mosquera.
Vergara: Juan C. Schiallero, Braulio Lago.

MEDICOS DE RADIO

Villa Colón: Valentín Alvarez.
Unión y Maroñas: Luis Bonavita.
Sayago: Roberto Guerra Sánchez.
Piedras Blancas y Toledo Chico: H. Lieutier.
Unión: Francisco Rocca.

INDICE DE MATERIAS

Pág.

AGROPECUARIA

CALENDARIOS

FEMINEIDADES

Por Natacha.

Por Raquel E. de Estrada.

HISTORIA NACIONAL

LAMINAS

LITERATURA

METEOROLOGIA

VARIOS

INDICE DE AUTORES

Esta obra ha sido editada por el Banco de Seguros del Estado (Montevideo - Uruguay). La carátula fué impresa por Volterra y Cía. Ltda. Los encartes por Impresora Uruguaya *S. A.* y el almanaque en los talleres de Impresora Rex S. A. Se terminó de imprimir el 2 de diciembre de 1953.

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Sus reservas en títulos de Deuda Pública y en propiedades urbanas y rurales, están radicadas en el país y al servicio del país.



Edificio de renta ubicado en la Rambla Sur y Pérez Castellano.



Parador "Fray Bentos"



Edificio de renta en Av. Agraciada y calles Mercedes y Paraguay.